DOBLE TITULACIÓN

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

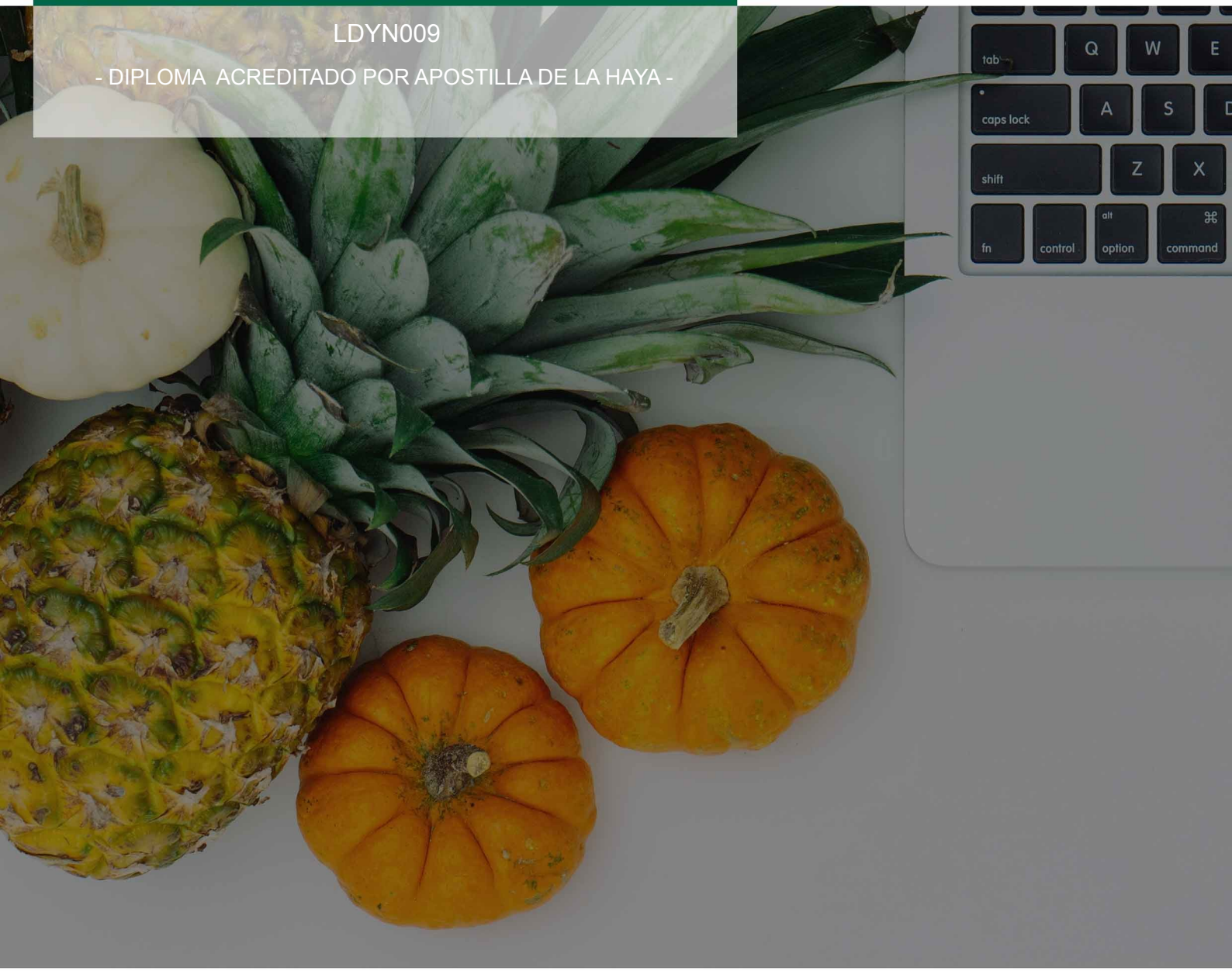
+

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN PERITO JUDICIAL EXPERTO EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

INSTITUTODYN
DIETÉTICA, NUTRICIÓN Y SALUD

LDYN009

- DIPLOMA ACREDITADO POR APOSTILLA DE LA HAYA -



e: CUM LAUDE

ESPAÑA
NIHIL PRIUS FIDE
NOTARIO

CECAP

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN + MAESTRÍA INTERNACIONAL EN PERITO JUDICIAL EXPERTO EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Dietética y Nutrición y Perito Judicial** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer la dietética y nutrición, la clasificación de alimentos y nutrientes, el aparato digestivo, las necesidades nutricionales, la elaboración de dietas, la salud y bienestar nutricional y la dietética y la introducción a perito judicial experto en dietética y nutrición, entre otros aspectos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno encontrará ejercicios de autoevaluación para poder evaluar el nivel y los conocimientos adquiridos en cada apartado, y que él mismo podrá corregir a través del solucionario adjunto.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
600H

MODALIDAD
ONLINE
*La modalidad incluye módulos con clases en directo

CURSO INICIAL
ONLINE

TUTORIAS
PERSONALIZADAS

IDIOMA
CASTELLANO

DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~2976$~~
VALOR ACTUAL: 744$
*Importe expresado en Dólares Americanos

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "**MAESTRÍA INTERNACIONAL EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN + MAESTRÍA INTERNACIONAL EN PERITO JUDICIAL EXPERTO EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**", de INSTITUTO DYN.

Los diplomas llevan el sello de **Notario Europeo** que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional. Además, dispone del reconocimiento **Cum Laude**. Este distintivo lo otorga Emagister a los centros educativos y escuelas de negocios, que hayan recibido la mejor valoración de los servicios formativos prestados por los estudiantes.

Los diplomas llevan la Apostilla de la Haya, mediante la que se reconoce y garantiza la autenticidad y validez del Diploma en cualquier país firmante del convenio.

REDES SOCIALES

www.facebook.com/InstitutoDYNLatam

linkedin.com/school/institutodyn

www.instagram.com/institutodynlatinoamerica/

www.institutodyn.lat/

www.twitter.com/InstitutoDYNlat

www.institutodyn.lat/blog/

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1. Bromatología
2. Alimentación y nutrición
    - Alimentación, alimentos y raciones
    - Nutrición y nutrientes
    - ¿Cuál es la relación entre la alimentación y la nutrición?
3. Dietética, dieta y dietista-nutricionista
4. Salud y enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES.

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de los nutrientes
    - Macronutrientes
        - Hidratos de carbono y glúcidos
        - Lípidos
        - Proteínas
        - Agua
    - Micronutrientes
        - Vitaminas
        - Minerales
3. Grupos de alimentos
    - Pirámide de la alimentación saludable
    - Rueda de los alimentos
    - Plato para comer saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APARATO DIGESTIVO

1. Definición y generalidades
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Introducción a la bioquímica
    - Enlaces covalentes
        - Clasificación de los enlaces covalentes
    - Enlaces de hidrógeno o puente de hidrógeno
    - Fuerzas hidrofóbicas
    - Transformaciones celulares de los macronutrientes
        - Hidratos de carbono o azúcares
        - Lípidos o grasas
        - Proteínas
    - ATP o adenosín trifosfato
2. Metabolismo
    - Rutas metabólicas
3. Unidades de medida de la energía
4. Valor calórico de los alimentos
    - Valor nutritivo y valor energético y de los alimentos

- Medición del valor energético/calórico de los alimentos
    - Medición directa
    - Medición indirecta
    - Métodos teóricos

5. Necesidades energéticas de un individuo sano
    - Gasto energético y reposo (GER)
    - Gasto energético total (GET)
    - Consejos para acelerar el metabolismo basal

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades
2. Clasificación de los hidratos de carbono
    - Monosacáridos
    - Oligosacáridos
    - Polisacáridos
3. Funciones de los hidratos de carbono
4. Digestión de los hidratos de carbono
5. Metabolismo de los hidratos de carbono
    - Glucólisis
    - Vía de las pentosas
    - Ciclo de Krebs
    - Fosforilación oxidativa
    - Gluconeogénesis
    - Ciclo de Cori
    - Metabolismo del glucógeno
6. Fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades
2. Funciones lipídicas
3. Ácidos grasos
    - Biosíntesis
    - Catabolismo
4. Clasificación de los lípidos
    - Perspectiva dietética y nutricional
    - Perspectiva química
        - Saponificables
        - Insaponificables
5. Digestión y absorción lipídica
6. Distribución y transporte lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades
2. Aminoácidos
3. Clasificación de las proteínas
    - Proteínas simples
    - Proteínas conjugadas
    - Proteínas derivadas
4. Digestión y absorción proteica
5. Metabolismo proteico
    - Descarboxilación
    - Desaminación

        - Transaminación
        - Desaminación oxidativa
    - Ciclo de la urea
    - Ciclo de krebs o ciclo del ácido cítrico
    - Gluconeogénesis
    - Síntesis de los ácidos grasos
    - Síntesis de las proteínas
6. Necesidades proteicas
7. Origen y valor biológico de las proteínas
    - Proteínas de origen animal
    - Proteínas de origen vegetal
8. Enfermedades relacionadas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

1. Definición y generalidades
2. Clasificación de las vitaminas
    - Vitaminas liposolubles
        - Vitamina A o retinol
        - Vitamina D o calciferol
        - Vitamina E o tocoferol
        - Vitamina K
    - Vitaminas hidrosolubles
        - Viutamina C o ácido ascórbico
        - Complejo B
3. Enfermedades por ausencia o exceso de vitaminas
    - Avitaminosis e hipovitaminosis
    - Hipervitaminosis

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

1. Definición y generalidades
2. Clasificación de los minerales
    - Macrominerales
        - Calcio
        - Fósforo
        - Magnesio
        - Azufre
        - Sodio, potasio y cloro
    - Microminerales
        - Hierro
        - Cobre
        - Yodo
        - Magneso
        - Cromo
        - Cobalto
        - Zinc
        - Flúor
        - Selenio

UNIDAD DIDÁCTICA 10. AGUA

1. Definición y generalidades
2. Funciones del agua
3. Balance hídrico

4. Sed y deshidratación crónica
5. Consejos para mantener una buena hidratación

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA

PARTE 2. DIETOTERAPIA. ELABORACIÓN DE DIETAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Conceptualización
2. Dieta equilibrada
    - Elaboración de una dieta equilibrada
3. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SALUD Y BIENESTAR NUTRICIONAL

1. Valoración del estado nutricional
    - Anamnesis
        - Historia clínica, datos socioeconómicos y psicosociales, y estilo de vida
        - Historia dietética y hábitos alimentarios
        - Actividad física
    - Estudio antropométrico y composición corporal
        - Protocolo de preparación
        - Material antropométrico
        - Medidas básicas
    - Parámetros bioquímicos
        - Proteínas somáticas (corporal/muscular)
        - Proteínas viscerales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
3. Trastornos alimentarios comunes
4. Modelo de dieta

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DE LA MADRE DURANTE LA LACTANCIA

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
3. Tipos de lactancia
    - Lactancia materna
    - Lactancia artificial
4. Modelo de dieta

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DEL LACTANTE

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
    - Alimentación complementaria o *Beikost*
    - El biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DEL INFANTE

1. Cambios fisiológicos
2. Pirámide nutricional infantil
3. Necesidades y recomendaciones nutricionales
    - Buenos hábitos alimentarios
4. Modelo de dieta

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DEL ADOLESCENTE

1. Cambios fisiológicos
2. Modificación de las costumbres y de los hábitos
    - Necesidades y recomendaciones nutricionales
        - Buenos hábitos alimentarios
3. Modelo de dieta

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD

1. Cambios fisiológicos
2. Cambios sociológicos
3. Necesidades y recomendaciones nutricionales
    - Buenos hábitos alimentarios
    - Evitar la malnutrición
4. Consejos para mantenerse activo
5. Modelo de dieta

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA

PARTE 3. PERITO JUDICIAL EXPERTO EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

MÓDULO 1. PERITO JUDICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PERITACIÓN Y TASACIÓN

1. Delimitación de los términos peritaje y tasación
2. La peritación
3. La tasación pericial

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA BÁSICA NACIONAL

1. Ley Orgánica 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial
2. Ley 1/2000, de 7 de enero, de Enjuiciamiento Civil
3. Ley de Enjuiciamiento Criminal, de 1882
4. Ley 1/1996, de 10 de enero, de Asistencia Jurídica Gratuita

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS PERITOS

1. Concepto
2. Clases de perito judicial
3. Procedimiento para la designación de peritos
4. Condiciones que debe reunir un perito
5. Control de la imparcialidad de peritos
6. Honorarios de los peritos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL RECONOCIMIENTO PERICIAL

1. El reconocimiento pericial
2. El examen pericial
3. Los dictámenes e informes periciales judiciales
4. Valoración de la prueba pericial
5. Actuación de los peritos en el juicio o vista

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LEGISLACIÓN REFERENTE A LA PRÁCTICA DE LA PROFESIÓN EN LOS TRIBUNALES

1. Funcionamiento y legislación
2. El código deontológico del Perito Judicial

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA RESPONSABILIDAD

1. La responsabilidad
2. Distintos tipos de responsabilidad
    - Responsabilidad civil
    - Responsabilidad penal
    - Responsabilidad disciplinaria
3. El seguro de responsabilidad civil

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PERITACIONES

1. La peritación médico-legal
    - Daño corporal
    - Secuelas
2. Peritaciones psicológicas
    - Informe pericial del peritaje psicológico
3. Peritajes informáticos
4. Peritaciones inmobiliarias

MÓDULO 2. LEGISLACIÓN NACIONAL APLICABLE AL SECTOR DEL PERITAJE