

ENALDE

Business School



Máster en Formación Permanente
en Nutrición Clínica

ENALDE

ENALDE Business School, existimos para impulsar y colaborar en el desarrollo profesional de nuestros alumnos a través de un método de enseñanza flexible que te permite estudiar en donde quieras y cuando quieras gracias a las últimas tecnologías.

Tenemos experiencia formando profesionales capacitados para los trabajos más demandados en el mercado laboral. Con ENALDE acabarás de desarrollar y mejorar tu carrera profesional. Sabemos que la llave del éxito en el mercado laboral es la “Formación Práctica” y esto te permitirá superar los retos que tienen los profesionales del mañana.

Con nosotros podrás estar seguro de tener la formación de calidad y sin barreras físicas, aplicada a tus necesidades y todo de una manera armonizable para tu desarrollo profesional y tu vida personal.

Más de 15k alumnos matriculados	Hasta un 100% de financiación	Más de 500 ofertas profesionales tramitadas al año
Más de 2000 acuerdos con empresas	Han conseguido empleo 86% de nuestros titulados	Más de 15 años formando profesionales



Acreditaciones y Rankings

ENALDE tiene convenios con múltiples universidades españolas e italianas más importantes de Europa en formación a distancia. Todos los Máster, Posgrados, PDD y Cursos Superiores que imparte ENALDE están acreditados por alguna de las siguientes Universidades citadas en la parte posterior gracias a las alianzas con las diferentes Business Schools que pertenecen al mismo grupo.

Todas ellas han sido proyectadas dentro del Espacio Europeo de Educación Superior otorgando créditos ECTS (European Credit Transfer System) en todos los programas formativos, garantizando así su calidad y homogeneidad.

Además, para facilitar los trámites administrativos, todos los estudiantes extracomunitarios podrán solicitar la Apostilla de la Haya.



El compromiso firme entre la Universidad Antonio de Nebrija con ENALDE para el desarrollo de la formación en competencias profesionales, se materializa en programas de formación con titulaciones universitarias y créditos ECTS abarcando múltiples áreas de conocimiento.

ENALDE Business School en su afán por impulsar la formación oficial de sus alumnos siempre encaminada al desempeño profesional de los estudiantes, realiza un acuerdo de colaboración con eCampus University.



ENALDE Business School ofrece los programas donde La Universidad Nebrija en conjunto con el Instituto Europeo de Estudios Empresariales (INESEM) tienen titulaciones universitarias con créditos ECTS de diferentes ámbitos.

ENALDE Business School firma un acuerdo con La Universidad Católica Santa Teresa de Jesús de Ávila (UCAV) poniendo a disposición de los alumnos un programa formativo que permitirá su desarrollo curricular y profesional, contando con titulaciones universitarias con créditos ECTS de diferentes ámbitos.



ENALDE Business School ofrece los programas donde La Universidad Nebrija en conjunto con el Instituto Europeo Asesoría Fiscal (INEAF) tienen titulaciones universitarias con créditos ECTS de diferentes ámbitos.

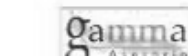
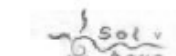
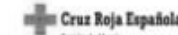
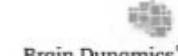
Con la alianza con la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC), apostamos por la calidad de nuestros programas formativos, pero también trabajamos porque nuestros alumnos tengan un gran abanico de posibilidades donde elegir la titulación que mejor se adapte a sus necesidades.

Convenios de cooperación educativa

A través de los convenios de cooperación educativa que realizamos con grandes firmas de diferentes sectores, nuestros alumnos podrán realizar prácticas profesionales en empresas para completar su formación y adquirir las competencias profesionales necesarias para acceder al mercado laboral.

**Convenio
de
Prácticas
y
Empleo**

**Prácticas
a
nivel
nacional
e
internacional**





Bolsa de Empleo y Prácticas

Ponemos a tu disposición la Bolsa de Empleo y Prácticas de ENALDE que facilite la incorporación al mercado laboral de nuestros alumnos. Actualmente, la formación es un elemento clave, si lo que quieres es que tu carrera profesional despegue. Es relevante la realización de prácticas o de incluirte en bolsas de empleo, teniendo en cuenta que estas son utilizadas como lanzadera al mundo laboral, con actividades de empresa, destrezas y ritmo de trabajo que solo la experiencia puede ofrecer.



Más de 5.000 alumnos han confiado en nosotros



El 92% de nuestro alumnado repetiría



Nuestras ofertas de empleo abarcan 8 países distintos



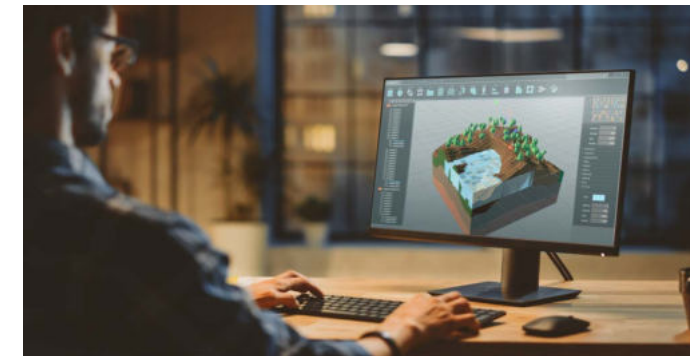
Han conseguido empleo el 86% de nuestros titulados



Gestionamos convenios con más de 2.000 empresas y tramitamos

Adéntrate en el mercado laboral y saca el profesional que llevas dentro

¿Por qué ENALDE?



ENALDE Emplea

Además de prepararte con nuestros programas de calidad, ofrecemos un servicio de orientación profesional donde ayudamos a nuestros alumnos a optimizar su perfil profesional. ¡Desde tu CV a la entrevista!

ENALDE's Partners

Trabajamos con más de 2000 empresas donde tenemos ofertas exclusivas de trabajo además de prácticas para nuestros alumnos



Campus Virtual

Nuestro departamento de I+D trabaja para integrar las plataformas más innovadoras del e-Learning para nuestro método de aprendizaje. Ésto garantiza un aprendizaje ameno y adaptado a las necesidades de cada uno

Todas las opciones de titulación

PROGRAMAS PROPIOS

En ENALDE tenemos el compromiso de brindar programas de formación de la más alta calidad garantizando el desarrollo académico a nuestros alumnos

Contamos con el respaldo de universidades de prestigio, como la Universidad a Distancia de Madrid y la Universidad Antonio de Nebrija, avalando y certificando nuestros programas formativos.

PROGRAMAS UNIVERSITARIOS

Tenemos en nuestro portafolio los programas con la más alta calidad donde nuestros alumnos podrán obtener la titulación oficial para poder alcanzar aquellas profesiones que requieren de la oficialidad de una titulación.

PROGRAMAS OFICIALES



Presentación

La nutrición clínica o nutriología es la especialidad de las ciencias de la nutrición humana que se centra en el estudio del proceso de alimentación así como en los efectos que produce en el metabolismo, en el estado de salud y en la composición corporal y su relación con los procesos químicos.

Este Máster en Nutrición Clínica y Hospitalaria le ofrece una formación especializada en la materia. Teniendo en cuenta que un gran porcentaje de enfermedades se pueden corregir o mejorar con la alimentación, el objetivo prioritario de este Máster en Nutrición Clínica es aportar los conocimientos necesarios para diseñar una dieta equilibrada según las necesidades especiales de partida, ajustada a las distintas patologías, donde la alimentación es fundamental como parte del tratamiento.

Si quieres completar tus estudios de medicina o de nutrición humana y dietética, especializándote en este campo de las ciencias de la salud, este máster universitario propio puede ser la alternativa que estabas esperando para dar más valor a tu grado universitario.

Objetivos

- Aprender los conceptos generales sobre la dietética y nutrición.- Aprender la clasificación de alimentos y nutrientes.- Conocer el aparato digestivo.- Identificar las necesidades nutricionales y energéticas.
- Aprender las funciones y características de los hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas, minerales.- Conocer la importancia del agua en el cuerpo humano.
- Conocer los valores nutricionales de los diferentes alimentos, ya sean de origen animal como vegetal.- Aprender la correcta manipulación de los alimentos.
- Conocer el tratamiento culinario de los alimentos.- Aprender la conservación de los alimentos y las tecnologías emergentes en este ámbito.- Conocer las ingestas recomendadas y el etiquetado de los alimentos.
- Definir las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, estados fisiológicos, etc.
- Ofrecer unos principios prioritarios para establecer las bases de una nutrición equilibrada en las distintas etapas de la vida y periodos fisiológicos, como medida preventiva de las enfermedades asociadas a los problemas de una mala nutrición.
- Conocer la relación y la relevancia entre alimentación, hábitos de vida saludable y dieta equilibrada.- Conocer la importancia de la nutrición en los diferentes estados patológicos.- Identificar para cada patología su sintomatología, causas y tratamiento.- Conocer las bases biológicas de la nutrición.
- Profundizar en el conocimiento de los diferentes grupos de alimentos y sus propiedades.- Conocer las necesidades nutricionales y dietéticas durante las diferentes etapas de la vida.
- Conocer cómo afecta la nutrición y dietética en los diferentes estados patológicos.- Conocer el plan alimentario que se debe aplicar en los hospitales
- Adquirir todos los conocimientos relacionados con los tipos de dietas hospitalarias que existen.

A quien va dirigido

Este Máster en Nutrición Clínica está dirigido a todas las personas que quieran profundizar en el campo de la nutrición y la dietética, o reforzar sus conocimientos en dietoterapia. Entre otros, nutricionistas, tecnólogos de alimentos, farmacéuticos, enfermeros, médicos, educadores, así como cualquier persona que quiera profundizar en la importancia de la nutrición en diferentes estados patológicos.

Se dirige a profesionales del ámbito de las ciencias de la salud en general, y de la medicina en particular, que quieran ampliar o desarrollar sus estudios en el área de la nutrición humana y dietética. En general, se dirige a cualquier persona que tenga interés en completar sus estudios de grado realizando un máster universitario propio, desarrollando un perfil profesional altamente demandado en el mercado de trabajo.

Titulación

Doble Titulación:

Titulación Universitaria en Máster en Nutrición Clínica expedida por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 60 Créditos Universitarios ECTS

Titulación de Máster en Nutrición Clínica con 1500 horas expedida por ENALDE BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



Temario

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

- 1.Concepto de bromatología
- 2.Concepto de alimentación
- 3.Concepto de nutrición
- 4.Concepto de alimento
- 5.Concepto de nutriente
- 6.Concepto de dietética
- 7.Concepto de dieta
- 8.Concepto de ración
- 9.Concepto de dietista-nutricionista
- 10.Concepto de salud
- 11.Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

- 1.Clasificación de los alimentos
- 2.Clasificación de nutrientes
- 3.Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

- 1.Conceptos básicos
- 2.Anatomía y fisiología del aparato digestivo
- 3.Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

- 1.Transformaciones energéticas celulares
- 2.Unidades de medida de la energía
- 3.Necesidades energéticas del adulto sano
- 4.Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

- 1.Definición y generalidades
- 2.Clasificación
- 3.Funciones
- 4.Metabolismo de los hidratos de carbono
- 5.La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

- 1.Definición y generalidades
- 2.Funciones
- 3.Distribución
- 4.Clasificación

Temario

5.Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

- 1.Definición y generalidades
- 2.Aminoácidos
- 3.Proteínas
- 4.Metabolismo de las proteínas
- 5.Necesidades de proteínas
- 6.Valor proteico de los alimentos
- 7.Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

- 1.Introducción
 - 2.Funciones
 - 3.Clasificación
 - 4.Necesidades reales y complejos vitamínicos
- UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES
- 1.Introducción
 - 2.Clasificación
 - 3.Características generales de los minerales
 - 4.Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

- 1.Introducción y características del agua
- 2.El agua en el cuerpo humano
- 3.Recomendaciones sobre el consumo de agua
- 4.Trastornos relacionados con el consumo de agua
- 5.Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

- 1.Valor nutritivo de los alimentos
- 2.Clasificación de los alimentos
- 3.Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

- 1.Alimentos de origen vegetal
- 2.Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Introducción
- 2.Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

- 1.Operaciones a temperatura ambiente

Temario

2.Operaciones de cocci3n

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Conservación de los alimentos
- 2.Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
- 3.Métodos físicos
- 4.Métodos químicos
- 5.Tecnologías emergentes
- 6.Consejos en la adquisición de alimentos
- 7.Consumo responsable
- 8.Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

- 1.Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
- 2.Ingestas recomendadas
- 3.Etiquetado de los alimentos

M3DULO 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

- 1.Definición y generalidades
- 2.Dieta equilibrada
- 3.Perfil cal3rico y recomendaciones dietéticas
- 4.Elaboración de una dieta
- 5.Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

- 1.Definición y generalidades
- 2.Entrevista con el paciente
- 3.Evaluación dietética
- 4.Evaluación clínica
- 5.Evaluación antropométrica
- 6.Evaluación bioquímica
- 7.Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos durante el embarazo
- 3.Necesidades nutricionales en el embarazo
- 4.Recomendaciones dietéticas en el embarazo
- 5.Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

- 1.Cambios fisiológicos durante la lactancia

Temario

- 2.Necesidades nutricionales en la lactancia
- 3.Recomendaciones dietéticas en la lactancia
- 4.Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
- 5.Tipos de lactancia
- 6.Posición para la lactancia
- 7.Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

- 1.Cambios fisiológicos
- 2.Hitos del desarrollo importantes en la nutrición
- 3.Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
- 4.Alimentación complementaria o Beikost
- 5.Recomendaciones para preparar el biber3n

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

- 1.Cambios fisiológicos
- 2.Hitos del desarrollo del niño
- 3 Factores que influyen en la ingestión de alimentos
- 4.Pirámide nutricional en el niño
- 5.Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
- 6.Ritmos alimentarios durante el día.
- 7.Aprender a comer
- 8.Plan semanal de comidas
- 9.Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
- 10.Obesidad: estrategia NAOS
- 11.Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
- 12.Comedores escolares
- 13.Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos
- 3.Necesidades y recomendaciones nutricionales
- 4.Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
- 3.Necesidades nutricionales en el envejecimiento
- 4.Aspectos culinarios en la dieta del anciano
- 5.Consejos para la planificación de los menús en ancianos
- 6.Alimentación básica adaptada
- 7.Menopausia

Temario

MÓDULO 4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LOS DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

- UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTUDIO DIETÉTICO DE LOS PACIENTES
- UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA DIABETES
- UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA OBESIDAD
- UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA HIPERTENSIÓN ARTERIAL
- UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN HIPERLIPEMIAS
- UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN OSTEOPOROSIS
- UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA: ANOREXIA Y BULIMIA NERVIOSA
- UNIDAD DIDÁCTICA 8. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA INTOLERANCIA A LA LACTOSA
- UNIDAD DIDÁCTICA 9. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA ENFERMEDAD CELÍACA
- UNIDAD DIDÁCTICA 10. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN ONCOLOGÍA
- UNIDAD DIDÁCTICA 11. GESTIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS
- UNIDAD DIDÁCTICA 12. NUTRICIÓN ARTIFICIAL

MÓDULO 5. DIETA HOSPITALARIA

- UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL
 - 1.Entrevista con el paciente
 - 2.Evaluación dietética
 - 1.- Pasos para realizar una evaluación dietética
 - 2.- Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
 - 3.Evaluación clínica
 - 1.- Historia clínica
 - 2.- Indicadores clínicos
 - 4.Evaluación antropométrica
 - 1.- Indicadores antropométricos
 - 2.- Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
 - 3.- Medidas antropométricas
 - 5.Evaluación bioquímica
 - 1.- Ventajas de los indicadores bioquímicos
 - 2.- Inconvenientes de los indicadores bioquímicos
 - 3.- Parámetros a valorar
 - 6.Evaluación inmunológica

- UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS DIETAS PROGRESIVAS
 - 1.Dieta absoluta
 - 2.Dieta líquida
 - 3.Dieta semilíquida

Temario

- 4.Dieta blanda
- 5.Dieta basal
- 6.Alimentación básica adaptada
 - 1.- Dietas trituradas de alto valor nutricional
 - 2.- Enriquecedores de la dieta
 - 3.- Modificadores de la textura

- UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETAS PARA LA MALNUTRICIÓN
 - 1.- Introducción a la malnutrición
 - 2.- Dieta para la hipernutrición, dieta con restricción calórica o hipocalórica
 - 1.Ejemplos de dietas hipocalóricas
 - 1.- Dieta para la desnutrición

- UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GRASAS
 - 1.Introducción a las grasas
 - 1.- Funciones
 - 2.Dieta de protección del páncreas
 - 1.- Recomendaciones dietéticas para la protección del páncreas
 - 3.Dieta de protección del hígado
 - 1.- Recomendaciones dietéticas para la protección del hígado
 - 4.Dieta en la obesidad
 - 1.- Recomendaciones dietéticas en la obesidad
 - 5.Dieta en las dislipemias
 - 1.- Recomendaciones dietéticas para pacientes con dislipemias

- UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GLÚCIDOS
 - 1.Introducción a los glúcidos
 - 1.- Monosacáridos
 - 2.- Disacáridos
 - 3.- Polisacáridos
 - 4.- Funciones de los hidratos de carbono
 - 2.La diabetes
 - 3.Dieta para la diabetes
 - 1.- Dieta para la diabetes mellitus
 - 2.- Dieta para la diabetes gestacional

- UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE PROTEÍNAS
 - 1.Introducción a las proteínas
 - 1.- Aminoácidos
 - 2.- Funciones de las proteínas
 - 2.Dieta hiperproteica
 - 1.- Ejemplo de menú semanal de la dieta hiperproteica
 - 3.Dieta en las enfermedades renales

Temario

- 1.- Recomendaciones dietéticas en pacientes con enfermedades renales
- 2.- Indicaciones para elaborar el menú de pacientes con enfermedades renales

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE FIBRA

- 1.Introducción a la fibra alimentaria
- 2.La fibra dietética y la salud
 - 1.- Efectos de la fibra en el organismo
- 3.Dieta laxante
- 4.Dieta astringente
- 5.Dieta sin residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETAS DE EXPLORACIÓN

- 1.Dieta para el análisis de renina plasmática
- 2.Dieta para el examen de hidroxiprolina
- 3.Dieta previa al test de sobrecarga oral de glucosa
- 4.Dieta para la prueba del ácido 5-hidroxi-indolacético
- 5.Dieta de exploración del metabolismo cálcico
- 6.Dieta para el examen de catecolaminas
 - 1.- Examen de catecolaminas en orina
 - 2.- Examen de catecolaminas en sangre
- 7.Dieta para el examen de sangre oculta en las heces
- 8.Dieta para el examen de grasas en las heces

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

- 1.Dieta en la úlcera gástrica y duodenal
 - 1.- Recomendaciones dietéticas en las úlceras pépticas
- 2.Dieta en la osteoporosis
 - 1.- Recomendaciones nutricionales en la osteoporosis
- 3.Dieta en casos de disfagia, esofagitis y hernia de hiato
- 4.Dieta en alergias e intolerancias alimentarias
 - 1.- Recomendaciones dietéticas en las principales alergias e intolerancias alimentarias
- 5.Dieta controlada en cobre para el tratamiento de la enfermedad de Wilson
- 6.Dieta en las litiasis renales o nefrolitiasis
 - 1.- Recomendaciones dietéticas en las litiasis renales
- 7.Dieta para la hipertensión
- 8.Dieta en las enfermedades neurológicas
 - 1.- El Alzheimer
 - 2.- El Parkinson
 - 3.- Accidentes cerebrovasculares
- 9.Dieta en enfermos de VIH
 - 1.- Recomendaciones nutricionales para enfermos de SIDA
- 10.Dieta en enfermos de cáncer

Temario

- 1.- Recomendaciones nutricionales en enfermos de cáncer
- 11.Dieta en los trastornos de la conducta alimentaria
 - 1.- Recomendaciones nutricionales en la anorexia nerviosa y bulimia nerviosa

UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTERACCIÓN FÁRMACO-DIETA

- 1.Las interacciones de los medicamentos
- 2.Los fármacos y la dieta
- 3.Interacción alimento-fármaco y fármaco-alimento
 - 1.- Interacciones alimento-medicamento
 - 2.- Interacciones medicamento-alimento
- 4.Recomendaciones para la prevención de interacciones

MÓDULO 6. PROYECTO FINAL DE MÁSTER

ENALDE

Business School

enalde.com