

MAESTRÍA

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA PARA MEDICINA ESTÉTICA

INSTITUTODYN
DIETÉTICA, NUTRICIÓN Y SALUD

LDYN056

- DIPLOMA ACREDITADO POR APOSTILLA DE LA HAYA -



DESTINATARIOS

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

Permite conocer los nutrientes, el valor energético de los alimentos, la valoración del estado nutricional, la dieta equilibrada, las dietas en estados fisiológicos, las dietas en estados patológicos, la influencia de los nutrientes sobre la salud, las dislipemias, la diabetes y la obesidad, entre otros conceptos. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirá hacer un seguimiento de los conocimientos adquiridos a lo largo del curso.

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
300H



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: 2380\$

VALOR ACTUAL: 595\$

*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 NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA PARA MEDICINA ESTÉTICA**”, 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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS NUTRIENTES

1. Proteínas
 - Constitución
 - Clasificación
 - Funciones
 - Principales fuentes de proteínas, efectos del déficit y exceso proteico
 - Raciones Dietéticas Recomendadas
2. Lípidos
 - Estructura y clasificación
 - Funciones
3. Hidratos de carbono
 - Monosacáridos
 - Disacáridos
 - Polisacáridos
 - Funciones de los hidratos de carbono
4. Vitaminas
5. Minerales
 - Micronutrientes mayoritarios
 - Micronutrientes minoritarios
6. Agua

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL VALOR ENERGÉTICO DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción al valor energético de los alimentos
2. Las necesidades energéticas del ser humano adulto
 - Metabolismo basal
 - Acción dinámica específica (ADE)
3. Las necesidades energéticas totales según la FAO
 - Correcciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA DIETA EQUILIBRADA

1. Aportes dietéticos recomendados
 - El equilibrio en las raciones diarias
2. Dieta equilibrada
3. La pirámide alimentaria
4. Comer fuera de casa y la dieta equilibrada
5. La dieta mediterránea
6. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS

1. Necesidades nutricionales durante el embarazo
2. Necesidades nutricionales durante la lactancia
3. Necesidades nutricionales en el lactante
4. Necesidades nutricionales en la infancia
 - Niños de 1 a 3 años
 - Niños de 4 a 6 años
 - Niños de 7 a 12 años
5. Necesidades nutricionales en la adolescencia
6. Necesidades nutricionales en el envejecimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS EN ESTADOS PATOLÓGICOS

1. Dieta hiposódica
2. Dieta hipocalórica
 - Ejemplos de dietas hipocalóricas
3. Dieta hipercalórica
4. Dieta baja en azúcar
 - Dieta para la diabetes mellitus
 - Dieta para la diabetes gestacional
5. Dieta para la osteoporosis
6. Dieta astringente
7. Dieta de protección gástrica. Antiulcerosa común
8. Dieta pobre en grasa. Protección Biliar

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INFLUENCIA DE LOS NUTRIENTES SOBRE LA SALUD

1. Las grasas
 - Las grasas presentes en los alimentos
 - Las grasas presentes en la sangre
 - Interacción de los tipos de grasas
2. Ácidos grasos trans
3. El colesterol
 - El colesterol presente en los alimentos
 - El colesterol presente en la sangre
4. Proteínas
5. Hidratos de carbono
6. Fibra vegetal
7. Antioxidantes

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DISLIPEMIAS

1. Introducción a las dislipemias
 - Clasificación
 - Síntomas y diagnóstico

- Dislipemia y riesgo de enfermedades
- 2. Tratamiento de las dislipemias
 - Tratamiento dietético
 - Tratamiento farmacológico
- 3. Alimentos recomendables y no recomendables para las dislipemias

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIABETES

1. Características generales de la diabetes
 - La diabetes como factor de riesgo de las enfermedades cardiovasculares
2. Resistencia a la insulina y síndrome metabólico
 - El síndrome metabólico
3. Alimentación adecuada en la diabetes para prevenir enfermedades
 - Recomendaciones generales
 - Planes de alimentación por raciones
4. Ejercicio físico y diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 10. OBESIDAD

1. Generalidades de la obesidad
2. Epidemiología de la obesidad
3. Causas del sobrepeso y la obesidad
4. Fisiopatología de la obesidad
 - Fisiología del apetito y de la saciedad
 - Bases neurofisiológicas de la conducta de la ingesta
5. Tipos de sobrepeso y obesidad
6. Tratamiento de la obesidad
 - Dietas hipocalóricas
 - Planificación de la dieta
 - Sustitutivos de comidas
 - Intervención quirúrgica