

**Máster en Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte + Titulación
Universitaria + 8 Créditos ECTS**





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos **ESIBE**

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By **EDUCA
EDTECH
Group**

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir **ESIBE**

7 | Financiación
y **Becas**

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS ESIBE

ESIBE es una **institución Iberoamericana de formación en línea** que tiene como finalidad potenciar el futuro empresarial de los profesionales de Europa y América a través de masters profesionales, universitarios y titulaciones oficiales. La especialización que se alcanza con nuestra nueva **oferta formativa** se sustenta en una metodología en línea innovadora y unos contenidos de gran calidad.

Ofrecemos a nuestro alumnado una **formación de calidad sin barreras físicas**, flexible y adaptada a sus necesidades con el fin de garantizar su satisfacción y que logre sus metas de aprendizaje más ambiciosas. Nuestro modelo pedagógico se ha llevado a miles de alumnos en toda Europa, enriqueciendo este recorrido de la mano de **universidades de prestigio**, con quienes se han alcanzado alianzas.

Más de

18

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales



Conectamos continentes,
Impulsamos conocimiento



QS, sello de excelencia académica
ESIBE: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE ESIBE

ESIBE ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias a sus programas de Master profesionales y titulaciones oficiales.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean indicadores como la excelencia académica, la calidad de la institución, el perfil de los profesionales.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



BY EDUCA EDTECH

ESIBE es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinarios de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR ESIBE

1. Formación Online Especializada

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador de **más de 20 años de experiencia educativa** con Calidad Europea.



2. Metodología de Educación Flexible



100% ONLINE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online**



PLATAFORMA EDUCATIVA

Nuestros alumnos tendrán **acceso los 365 días del año** a la plataforma educativa.



3. Campus Virtual de Última Tecnología

Contamos con una plataforma avanzada con **material adaptado a la realidad empresarial**, que fomenta la participación, interacción y comunicación on alumnos de distintos países.

4. Docentes de Primer Nivel

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con amplia experiencia profesional.





5. Tutoría Permanente

Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. Bolsa de Empleo y Prácticas

Nuestros alumnos tienen acceso a **ofertas de empleo y prácticas**, así como el **acompañamiento durante su proceso de incorporación al mercado laboral** en nuestro ámbito nacional.

7. Comunidad Alumni

Nuestros alumnos tienen acceso automático a servicios complementarios gracias a una **Networking formada con alumnos en los cinco continentes**.



8. Programa de Orientación Laboral

Los alumnos cuentan con **asesoramiento personalizado** para mejorar sus skills y afrontar con excelencia sus procesos de selección y promoción profesional.



9. Becas y Financiación

Nuestra Escuela ofrece **Becas para profesionales latinoamericanos y financiación sin intereses y a la medida**, de modo que el factor económico no sea un impedimento para que los profesionales tengan acceso a una formación internacional de alto nivel.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin intereses de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos más...



Máster en Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte + Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS



DURACIÓN
800 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
8 ECTS

Titulación

Doble Múltiple: - Titulación de Master en Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte con 600 horas expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings - Título Propio de Nutrición de la Práctica Deportiva expedida por la Universidad Europea Miguel de Cervantes acreditada con 8 ECTS Universitarios (Curso Universitario de Especialización de la Universidad Europea Miguel de Cervantes)

Este Master en Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte le ofrece una formación especializada en la materia. Hoy en día, la inquietud por todo lo que hace referencia a la dietética y la nutrición humana es ya muy elevada y viene justificada por una serie de factores, entre los cuales destacamos una mayor exigencia de calidad de vida en la sociedad occidental contemporánea que se traduce en la búsqueda de una mejor alimentación, más sana y equilibrada. La dieta adecuada para gozar de buena salud, es fruto de la aplicación de conocimientos básicos que demuestran los vínculos existentes entre la ingesta de ciertos alimentos con algunas patologías, como enfermedades cardiovasculares, arterioesclerosis, obesidad, diabetes, etc. Con este Master en Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte aprenderá todo lo relacionado con la Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte.

Entre los objetivos que dispensa este Máster en Farmacología tenemos los siguientes: - Ofrecer un acercamiento a los conceptos principales de la dietética y la nutrición, aplicados a la alimentación de las personas que realizan algún tipo de actividad deportiva a mayor o menor nivel. - Presentar los aspectos nutricionales de las proteínas, lípidos, hidratos de carbono, minerales y vitaminas. - Conocer las necesidades nutricionales específicas de las personas que practican algún deporte. - Proporcionar los conocimientos necesarios para elaborar un plan alimentario adecuado para las personas que realizan alguna actividad deportiva, ya sea a nivel profesional o simplemente o como medida para mantenerse en forma.

Para qué te prepara

Este máster online está dirigido a estudiantes, deportistas amateur o profesionales y monitores de gimnasia de mantenimiento, de artes marciales, aeróbic, fitness o spinning, así como a profesores de educación física en centros educativos. También a técnicos de nutrición en gimnasios que quieran formarse en dicha materia.

A quién va dirigido

Esta acción formativa ofrece, desde una visión de los conceptos fundamentales de la dietética y nutrición, la posibilidad de disponer de las competencias necesarias para elaborar y/o supervisar la alimentación que reciben las personas que realizan algún deporte, siendo conscientes de que necesitan un asesoramiento o, incluso, una vigilancia por parte de un profesional a la hora de iniciarse en la práctica de dicha actividad o mejorar en ella. Por otro lado, te instruye para recibir una formación específica en dietética y nutrición, farmacología y suplementación aplicada a este campo, con el fin de perfeccionar tu dedicación profesional.

Salidas laborales

Los conocimientos de esta formación online son profesionalmente aplicables a los campos de la nutrición y dietética. Asimismo, te permiten desarrollar tu perfil laboral en franquicias de nutrición, así como en equipos de elaboración de dietas, en centros de estética, gimnasios, clubes deportivos y farmacias.

TEMARIO

PARTE 1. NUTRICIÓN DEPORTIVA

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
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. Cereales y derivados

3. Verduras y Hortalizas
4. Setas y algas
5. Legumbres
6. Frutas y frutos secos
7. Grasas vegetales
8. Otros alimentos
9. Alimentos estimulantes
10. Condimentos y especias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Higiene de los alimentos
3. Calidad alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

1. Operaciones a temperatura ambiente
2. Operaciones de cocción

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

MÓDULO 3. NUTRICIÓN DEPORTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MIOLOGÍA APLICADA

1. Introducción a la Miología
2. Tipos de Tejido Muscular
3. Características del tejido muscular
4. El Músculo Esquelético
5. Uniones musculares
6. Tono y fuerza muscular
7. La contracción muscular

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE NUTRIENTES EN EL EJERCICIO

1. Utilización de energía por el músculo
2. Utilización de los hidratos de carbono en el ejercicio
3. Utilización de la grasa en el ejercicio
4. Utilización de las proteínas en el ejercicio
5. Vitaminas y ejercicio
6. Minerales y ejercicio
7. Agua y ejercicio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOLÓGÍA DEL EJERCICIO FÍSICO

1. Introducción a la fisiología del ejercicio
2. Ejercicio físico
3. Adaptaciones orgánicas en el ejercicio
4. La fatiga

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HIDRATACIÓN Y DEPORTE

1. Introducción
2. Formas de ingresar y eliminar agua del organismo
3. Funciones del agua en el organismo relacionadas con la actividad física
4. Reposición de líquidos y electrolitos
5. Reposición de líquidos, hidratos de carbono y electrolitos
6. Bebidas para deportistas
7. Efectos de la hipertermia y la deshidratación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AYUDAS ERGOGÉNICAS Y DOPAJE

1. Concepto
2. Ayudas ergogénicas de tipo lipídico y sustancias relacionadas
3. Ayudas ergogénicas de tipo proteico, aminoácidos y otras sustancias nitrogenadas
4. Vitaminas y minerales
5. Bicarbonato y otros tampones
6. Otras ayudas ergogénicas
7. Dopaje

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PAUTAS NUTRICIONALES EN EL DEPORTE

1. Introducción
2. Gasto calórico
3. Hidratos de carbono
4. Grasas
5. Proteínas
6. Pautas nutricionales para el entrenamiento de hipertrofia:

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ACTIVIDAD FÍSICA EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

1. Actividad física en la niñez
2. Actividad física en la adolescencia
3. Actividad física en la edad adulta
4. Actividad física en la tercera edad

PARTE 2. SUPLEMENTACIÓN DEPORTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FISIOLOGÍA DEL EJERCICIO

1. Introducción a la fisiología del ejercicio
2. Ejercicio físico
3. Adaptaciones orgánicas en el ejercicio
4. La fatiga

UNIDAD DIDÁCTICA 2. AYUDA ERGOGÉNICA EN EL DEPORTE

1. Ayuda ergogénica
2. Ayudas ergogénicas de tipo lipídico y sustancias relacionadas
3. Ayudas ergogénicas de tipo proteico, aminoácidos y otras sustancias nitrogenadas
4. Vitaminas y minerales
5. Bicarbonato y otros tampones
6. Otras ayudas ergogénicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPLEMENTOS DEPORTIVOS DE CARBOHIDRATOS

1. Concepto de suplementación deportiva y biotipos
2. Carbohidratos
3. Aporte de hidratos de carbono
4. Suplementación de hidratos de carbono

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPLEMENTOS DEPORTIVOS DE PROTEÍNAS Y AMINOÁCIDOS

1. Aminoácidos
2. Proteínas
3. Riesgos de la suplementación con aminoácidos/proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SUPLEMENTOS ANTIOXIDANTES

1. El estrés oxidativo
2. Ingesta y suplementos antioxidantes
3. Excesos de ingesta de antioxidantes

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BEBIDAS UTILIZADAS DURANTE EL ENTRENAMIENTO Y COMPETICIÓN DEPORTIVA

1. Hidratación y ejercicio
2. Bebidas para los deportistas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SUPLEMENTOS PARA LA PREVENCIÓN Y RECUPERACIÓN DE LESIONES

1. Introducción a las lesiones deportivas
2. Definición de lesión
3. Lesiones deportivas frecuentes
4. Suplementos para prevención y tratamiento de lesiones

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ALIMENTOS ALTERNATIVOS Y SUPLEMENTOS NUTRITIVOS VEGANOS EN EL DEPORTE

1. Introducción a los suplementos deportivos
2. Suplementos necesarios en una dieta vegana
3. Suplementos deportivos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. EL DOPAJE EN EL DEPORTE

1. Dopaje
2. Sustancias y métodos de dopaje
3. Organización de los controles de dopaje
4. Recogida y extracción de muestras
5. Laboratorio de control de dopaje del CSD
6. Procedimientos disciplinarios
7. Normativa antidopaje internacional

PARTE 3. SALUD DEPORTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA Y FUNCIONES DEL CUERPO HUMANO

1. Anatomía
 1. - Posición anatómica
 2. - Conceptos clave: planimetría, ejes del cuerpo, simetría y epónimos
 3. - Tipos constitucionales del cuerpo humano
 4. - Clasificación de la anatomía
2. Sistemas y aparatos de la anatomía humana
 1. - Sistema óseo y funciones
 2. - Aparato respiratorio
 3. - Sistema cardiovascular
 4. - Aparato digestivo
 5. - Aparato renal
 6. - Sistema endocrino
 7. - Sistema nervioso
 8. - La piel

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTUDIO DE LOS MÚSCULOS

1. Miología
2. Tejidos Musculares: liso, esquelético y cardíaco
 1. - Movimientos musculares
3. Características del tejido muscular
 1. - Regeneración del tejido muscular
4. El Músculo Esquelético
 1. - Clasificación de los músculos esqueléticos según: forma, acción y función
 2. - Acción muscular sobre el esqueleto
5. Uniones musculares
6. Tono y fuerza muscular
 1. - Tono muscular

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALIMENTACIÓN EN EL DEPORTE

1. Fundamentación teórica
2. Gasto calórico
3. Nutrientes en el deporte
 1. - Hidratos de carbono
 2. - Grasas
 3. - Proteínas
 4. - Agua y electrolitos
 5. - Micronutrientes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LESIONES EN LA PRÁCTICA DEPORTIVA

1. Lesiones deportivas. Concepto
2. -Prevención de las lesiones deportivas
 1. - Tratamiento de las lesiones deportivas
3. Lesiones en extremidades inferiores
 1. - Lesiones en la pierna
 2. - Lesiones en el pie
 3. - Lesiones en el muslo
 4. - Lesiones en la rodilla
4. Lesiones en extremidades superiores y tronco
 1. - Lesiones en extremidad superior
 2. - Lesiones en hombro
5. Lesiones en los niños
 1. - Lesiones más frecuente en los niños/as
6. Tratamiento de las lesiones en la práctica deportiva
 1. - Tratamiento ortopédico de las lesiones
 2. - Vendaje funcional y distintas aplicaciones deportivas
 3. - Lesiones de la piel causadas por las prácticas deportivas
 4. - Hidrología médica y terapias naturales complementarias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL MASAJE

1. Introducción a la historia del masaje
 1. - De Egipto al Islam
 2. - Desde la Edad Media al Siglo XX
2. Introducción al masaje deportivo
 1. - Técnicas de manipulación empleadas en la realización de masajes
3. Etapas para la aplicación de un masaje deportivo
 1. - Claves para el masaje deportivo
4. Gimnasia para el masaje. Quiroginmasia
5. Efectos fisiológicos del masaje
 1. - Estiramientos miofasciales en el deporte
6. Indicaciones y contraindicaciones generales del masaje
 1. - Indicaciones del masaje
 2. - Contraindicaciones del masaje

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TIPOS DE MASAJES

1. El masaje
 1. - Masaje de calentamiento
 2. - Masaje de intracompetición
 3. - Masaje de restauración o postcompetición
 4. - Masaje de entrenamiento o intersemana
 5. - Masaje como parte de un programa de fisioterapia en las lesiones
2. Automasaje en el deportista
3. Masaje ruso
4. Reflexoterapia podal en el deportista
 1. - Beneficios de la reflexiología podal
 2. - Contraindicaciones de la reflexiología podal
5. Drenaje linfático manual
 1. - Técnicas básicas en el drenaje linfático
6. Crioterapia, criomasaje y criocinética
 1. - Efectos fisiológicos
 2. - Indicaciones y contraindicaciones
 3. - Formas de aplicación
7. Criomasaje y Criocinética
 1. - Aplicación de criomasaje
 2. - Indicaciones del criomasaje
 3. - Contraindicaciones del criomasaje
 4. - Criocinética
8. Shiatsu. Masaje japonés
 1. - Beneficios del tratamiento con shiatsu

UNIDAD DIDÁCTICA 7. VENDAJES

1. Vendaje funcional
 1. - Técnicas del vendaje funcional
 2. - Indicaciones y contraindicaciones del vendaje funcional
 3. - Propiedades del vendaje funcional
2. Tipos de vendajes funcionales
 1. - Vendajes funcionales: hombro y codo
 2. - Vendajes funcionales: muñeca
 3. - Vendajes funcionales: tronco
 4. - Vendajes funcionales: muslo y rodilla
 5. - Vendajes funcionales tobillo y pie
3. Otros vendajes
 1. - Vendajes neuromuscular
 2. - Vendaje en el paciente con linfedema
 3. - Vendaje en el paciente amputado

UNIDAD DIDÁCTICA 8. RODILLA

1. Anatomía y biomecánica de la rodilla
 1. - Exploraciones físicas en la rodilla
2. Resonancia magnética de partes blandas de la rodilla
3. Lesiones en la rodilla
 1. - Reumatismos de partes blandas en la rodilla

2. - Rehabilitación de lesiones de la rodilla
3. - Osteopatía
4. Electroestimulación en la articulación de la rodilla
5. Rehabilitación del miembro inferior en medio acuático

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD

1. Conceptos básicos: actividad física, ejercicio físico y condición física
 1. - Actividad física
 2. - Ejercicio físico
 3. - Condición física
2. Beneficios de la actividad física
 1. - Componentes de la actividad física
3. Efectos de la actividad física y la alimentación
 1. - Efectos sobre la obesidad
 2. - Efectos sobre la diabetes
 3. - Efectos sobre la hipertensión arterial
4. Cineantropometría
 1. - La antropometría
5. Ayudas ergogénicas
 1. - Características

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRIMEROS AUXILIOS

1. Reanimación cardiopulmonar
2. Lesiones por frío y el calor (Congelación e Hipotermia)
 1. - Congelación
 2. - Hipotermia
3. Calambre, agotamiento y golpe de calor
 1. - Calambres por el calor
 2. - Agotamiento por el calor
 3. - Golpe de calor

PARTE 4. FARMACOLOGÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE FARMACIA

1. Introducción a la farmacoterapia
 1. - Tipos de farmacoterapia
 2. - Pautas de administración
 3. - Cumplimiento terapéutico
2. Proceso LADME
 1. - Liberación
 2. - Absorción
 3. - Distribución
 4. - Metabolización y excreción: eliminación del fármaco
3. Mecanismos de acción de los fármacos
4. Reacciones adversas y toxicidad
5. Heterogeneidad en la respuesta al medicamento

1. - Variaciones fisiológicas
2. - Variaciones genéticas
3. - Variaciones patológicas
4. - Interacciones farmacológicas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FÁRMACOS PARA EL APARATO RESPIRATORIO

1. Fisiología y patología del sistema respiratorio.
2. Asma y Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC)
 1. - Asma
 2. - EPOC
3. Tratamiento del asma y de la enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC)
 1. - Broncodilatadores
 2. - Antiinflamatorios
 3. - Inhibidores de la liberación de mediadores
 4. - Antagonistas mediadores
 5. - Otros
4. Gripe y resfriado común. Farmacoterapia del resfriado
 1. - Fármacos antitusígenos
 2. - Fármacos expectorantes y mucolíticos
5. Tratamiento de la hipertensión pulmonar

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FÁRMACOS PARA EL APARATO DIGESTIVO

1. Fisiología y patología del aparato digestivo
2. Fármacos modificadores de la motilidad gástrica
 1. - Fármacos antieméticos
 2. - Fármacos procinéticos
 3. - Fármacos eméticos
3. Fármacos modificadores de la motilidad intestinal
 1. - Laxantes
 2. - Antidiarreicos
4. Fármacos que modifican la secreción gástrica
 1. - Antihistamínicos H₂
 2. - Inhibidores de la bomba de protones
 3. - Antiácidos
 4. - Sales de bismuto
 5. - Sucralfato
 6. - Derivados de prostaglandinas
 7. - Farmacología de situaciones gástricas especiales
5. Farmacoterapia de la EII o Enfermedad Inflamatoria Intestinal
 1. - Tratamiento farmacológico
6. Farmacoterapia del sistema hepatobiliar y pancreático
 1. - Patologías del sistema hepatobiliar
 2. - Fármacos que actúan sobre las patologías hepatobiliares

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FÁRMACOS PARA EL SISTEMA ENDOCRINO

1. La diabetes

1. - Tratamiento de la diabetes
2. - Insulinas
3. - Estimulantes de la secreción de insulina
4. - Inhibidores de la resistencia a la insulina
5. - Inhibidores de la absorción de glucosa
2. Dislipemias
 1. - Clasificación de los fármacos hipolipemiantes
 2. - Resinas de intercambio iónico
 3. - Ezetimiba
 4. - Estatinas
 5. - Ácido nicotínico
 6. - Fibratos
 7. - Probucol
3. Metabolismo del calcio en la osteoporosis y la menopausia
 1. - Clasificación farmacológica de los tratamientos empleados en la osteoporosis.
 2. - Fármacos antirresortivos
 3. - Fármacos anabólicos
 4. - Fármacos de acción doble
4. Fármacos reguladores de hormonas sexuales masculinas y femeninas
 1. - Hiperplasia benigna de próstata
 2. - Disfunción sexual masculina
 3. - Anticoncepción hormonal
 4. - Inducción del parto
5. Hormona del crecimiento. Hormonas neurohipofisarias y adenohipofisarias
 1. - Hormona del crecimiento
 2. - Hormonas hipofisarias: neurohipofisarias y adenohipofisarias
6. Alteraciones de la función tiroidea
 1. - Tratamiento del hipertiroidismo
 2. - Tratamiento del hipotiroidismo
7. Insuficiencia adrenal
 1. - Insuficiencia adrenal aguda
 2. - Insuficiencia adrenal crónica

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FÁRMACOS PARA EL SISTEMA CARDIOVASCULAR

1. Introducción: anatomofisiología cardiovascular
 1. - Tórax y corazón
 2. - Aurículas
 3. - Ventrículos
 4. - Armazón fibroso y aparato valvular
 5. - Sistema de conducción
 6. - Arterias coronarias
 7. - Sistema venoso
2. Hipertensión arterial
 1. - Diuréticos
 2. - Antagonistas del calcio
 3. - IECA/ARA-II
 4. - Betabloqueantes
 5. - Alfabloqueantes

- 6. - Bloqueantes mixtos
- 7. - Hipotensores centrales
- 8. - Vasodilatadores periféricos
- 3. Cardiopatía isquémica
- 4. Insuficiencia cardíaca
- 5. Arritmias

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FÁRMACOS EN HEMATOLOGÍA

- 1. Fisiología de la sangre
 - 1. - Composición de la sangre
- 2. Hemostasia
 - 1. - El vaso sanguíneo
 - 2. - Las plaquetas
 - 3. - Factores de la coagulación
 - 4. - Inhibidores de la coagulación
 - 5. - Sistema fibrinolítico
 - 6. - Mecanismo de respuesta. Fases de la hemostasia
- 3. Alteraciones sanguíneas
- 4. Fármacos antihemorrágicos
- 5. Fármacos antitrombóticos
 - 1. - Antiagregantes plaquetarios
 - 2. - Anticoagulantes

UNIDAD DIDÁCTICA 7. FÁRMACOS PARA EL SISTEMA NERVIOSO CENTRAL

- 1. Introducción a la neurotransmisión
- 2. Ansiolíticos y sedantes
 - 1. - Fármacos ansiolíticos
 - 2. - Fármacos hipnóticos
- 3. Antidepresivos
- 4. Antipsicóticos o neurolépticos
 - 1. - Mecanismo de acción
- 5. Estabilizadores del estado de ánimo
 - 1. - Mecanismo de acción
- 6. Antiepilépticos
 - 1. - Clasificación de los antiepilépticos
- 7. Alteración extrapiramidal: Parkinson
 - 1. - Fármacos
- 8. Enfermedades degenerativas: Alzheimer

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ANTIBIÓTICOS

- 1. Generalidades de los procesos infecciosos y los antimicrobianos
- 2. Clasificación de los antibióticos
 - 1. - Inhibidores de la síntesis de la pared celular
 - 2. - Inhibidores de la síntesis de proteínas bacterianas
 - 3. - Inhibidores de la síntesis del folato
 - 4. - Inhibidores de la síntesis de ácidos nucleicos

- 5. - Actuación sobre la membrana celular
- 6. - Antibióticos en Mycobacterium

UNIDAD DIDÁCTICA 9. FÁRMACOS PARA EL SISTEMA INMUNE

- 1. El sistema inmunitario. Respuesta inmune
- 2. Desórdenes de la inmunidad
 - 1. - Inmunodeficiencias
 - 2. - Autoinmunidad
 - 3. - Hipersensibilidad
- 3. Inmunoglobulinas E (IgE). Mecanismo de regulación de la síntesis de IgE
 - 1. - Factores implicados en la regulación de la síntesis de las IgE
- 4. Vacunas
- 5. Reacciones alérgicas: urticarias y shock anafiláctico
- 6. Fármacos
 - 1. - Antihistamínicos
 - 2. - Corticoides sistémicos, inhalados y tópicos
 - 3. - Adrenalina y sistemas de autoinyección
- 7. Inmunosupresión en trasplantes

UNIDAD DIDÁCTICA 10. FÁRMACOS EN DERMATOLOGÍA

- 1. Dermatología
 - 1. - La piel: objeto de estudio
 - 2. - Enfermedades de la piel
- 2. Queratolíticos y queratoplásticos
 - 1. - Ácidos aromáticos
 - 2. - Fenoles y antranoles
 - 3. - Azufre
 - 4. - Alquitrantes
 - 5. - Alfa hidroxiácidos
 - 6. - Otros: urea

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ANALGÉSICOS

- 1. Definición del dolor
- 2. Anatomía y fisiología del dolor
- 3. Distintas tipologías del dolor
- 4. Evaluación y diagnóstico
 - 1. - Escalas de evaluación del dolor
 - 2. - La evaluación del dolor en pacientes pediátricos
- 5. Tratamiento del dolor. Escalera analgésica de la Organización Mundial de la Salud

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ANTIINFLAMATORIOS

- 1. AINE
- 2. Glucocorticoides
- 3. Otros fármacos relacionados con el dolor
 - 1. - Anestésicos locales

- 2. - Anestésicos generales
- 3. - Anestésicos opiáceos
- 4. Migrañas
- 5. Artritis reumatoide
- 6. Artrosis
- 7. Gota

UNIDAD DIDÁCTICA 13. DROGODEPENDENCIAS

- 1. Drogodependencias: problema sanitario y social
 - 1. - Conceptos generales
 - 2. - Principales trastornos asociados al consumo de drogas
- 2. Clasificación de las drogas
- 3. Alcohol
 - 1. - Efectos del alcohol
 - 2. - Trastornos relacionados con el alcohol
- 4. Tabaco
 - 1. - Consecuencias del consumo de tabaco
- 5. Derivados del cannabis
 - 1. - Efectos psicológicos y fisiológicos
 - 2. - Riesgos del consumo
- 6. Tranquilizantes menores: ansiolíticos y benzodiacepinas
- 7. Educación para la salud en drogodependencias
 - 1. - Metodología de la intervención preventiva

UNIDAD DIDÁCTICA 14. DOPAJE

- 1. Dopaje
 - 1. - Sustancias prohibidas por el Comité Olímpico Internacional
 - 2. - Motivos de la lucha antidopaje
 - 3. - Historia del dopaje y la relación del mismo con las drogodependencias
- 2. Sustancias y métodos de dopaje
 - 1. - Las sustancias dopantes. Sus metabolitos. Sus precursores
 - 2. - Los métodos de dopaje
- 3. Organización de los controles de dopaje
- 4. Normativa antidopaje internacional
 - 1. - La Agencia Mundial Antidopaje
 - 2. - El Comité Olímpico Internacional
 - 3. - Las federaciones deportivas internacionales
 - 4. - El código mundial antidopaje

PARTE 5. ELABORACIÓN DE DIETAS / DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

- 1. Introducción
- 2. Dieta equilibrada
- 3. Principales relaciones entre energía y nutrientes
- 4. Aportes dietéticos recomendados

5. La dieta mediterránea
6. Dieta equilibrada comiendo fuera de casa
7. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I

1. Qué son las tablas de composición de alimentos
2. Tablas de composición de alimentos
 1. - Tablas de composición de alimentos. Cereales
 2. - Tablas de composición de alimentos. Leguminosas
 3. - Tablas de composición de alimentos. Tubérculos y hortalizas
 4. - Tablas de composición de alimentos. Frutas
 5. - Tablas de composición de alimentos. Frutos secos
 6. - Tablas de composición de alimentos. Leche y derivados.
 7. - Tablas de composición de alimentos. Huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II

1. Tablas de composición de alimentos
 1. - Tablas de composición de alimentos. Azúcares y dulces varios
 2. - Tablas de composición de alimentos. Aceites y grasas
 3. - Tablas de composición de alimentos. Pescados
 4. - Tablas de composición de alimentos. Carne

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Entrevista con el paciente
2. Evaluación dietética
3. Evaluación clínica
4. Evaluación antropométrica
5. Evaluación bioquímica
6. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS

1. La mujer embarazada
2. La mujer en el momento de lactancia
3. La infancia
 1. - Necesidades nutricionales en el primer año de vida
 2. - Niño preescolar de 1- 3 años de edad
 3. - Niños de 4-6 años de edad
 4. - Niño escolar de 7- 12 años de edad
4. La adolescencia
 1. - Necesidades y recomendaciones nutricionales
5. El adulto sano
6. La mujer con menopausia
7. El anciano

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

1. Dieta hiposódica
2. Dieta hipocalórica
3. Dieta hipercalórica
4. Dieta y anemia
5. Dieta baja en azúcar
6. Dieta para la osteoporosis
7. Dieta astringente
8. Dieta de protección gástrica. Antiulcerosa común
9. Dieta pobre en grasa. Protección Biliar
10. Dieta laxante
11. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia

