

Máster en Nutrición Humana y Dietética + 60 Créditos ECTS





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos **Enalde**

2 | **Rankings**

3 | **Alianzas y acreditaciones**

4 | **By EDUCA
EDTECH
Group**

5 | **Metodología
LXP**

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

7 | **Financiación
y Becas**

8 | **Métodos de
pago**

9 | **Programa
Formativo**

10 | **Temario**

11 | **Contacto**

SOMOS ENALDE

Enalde es una Business School **especializada en dotar de capacidades profesionales** al alumnado para **alcanzar los trabajos más demandados** del mercado laboral. Nuestra oferta de master y posgrados están dotados de una alta carga práctica con la que garantizar un aprendizaje y una experiencia necesaria para afrontar con éxito los futuros retos profesionales.

Nuestra institución forma parte del selecto **grupo de mejores escuelas de negocio de habla hispana del mundo**. Elegir **Enalde** es sinónimo de garantía de aprender en un ecosistema preparado para potenciar la inserción laboral del alumno.

Más de

15

años de
experiencia

Más de

25k

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



Escuela de Negocios de
Alto Desarrollo y Empleabilidad



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

RANKINGS DE ENALDE

Enalde se engloba en el conjunto de **EDUCA EDTECH Group**, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la **formación online**. Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH 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. Gracias a ello ha conseguido el **reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional**.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Universidad Europea
Miguel de Cervantes



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



e-CAMPUS
UNIVERSITY

BY EDUCA EDTECH

Enalde 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 multidisciplinares 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 ENALDE

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **15 años de experiencia**.
- ✓ Más de **15.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Enalde.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Enalde cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.

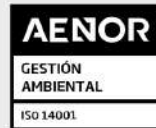


NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

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 interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Máster en Nutrición Humana y Dietética + 60 Créditos ECTS



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**




**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
60 ECTS

Titulación

Doble Titulación:

- Titulación Propia Universitaria de Master de Formación Permanente en Nutrición Humana y Dietética expedida por la Universidad Antonio de Nebrija con 60 créditos ECTS.

- Titulación propia de Master de Formación Permanente en Nutrición Humana y Dietética, expedida y avalada por el Instituto Europeo de Estudios Empresariales.(INESEM) "Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad."



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de 20XX. Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXXXX-XXXX-XXXXXX.

Con una calificación de NOTABLE

Y para que conste expidió la presente TITULACIÓN en Granada, a (día) de (mes) de (año).

La dirección académica
RAFAEL GARCÍA-PARRADO CORRALES

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



ENALDE ESCUELA DE NEGOCIOS DE ALTO DESARROLLO Y EMPLEABILIDAD

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas: expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de ENALDE. Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXX

Y para que conste expidió la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) de (año).

Firma del Alumno/a
NOMBRE ALUMNO/A

La Dirección Académica
NOMBRE DE ATEX MANAGER



San Gabán, Córdoba, España. Escuela del Grupo Empresarial y Societario ENALDE S.A. - Registrada DAE.

Descripción

Las necesidades nutricionales de la sociedad actual demandan profesionales especializados en dietética y nutrición, con objeto de orientar su alimentación hacia patrones más saludables. Conoce los principios de esta disciplina con el Master en Nutrición Humana y Dietética, y especialízate en esta área tan demandada. El Master en Nutrición Humana y Dietética proporciona un abordaje completo e integral del estudio de la nutrición y la dietética, sentando las bases necesarias para poder diseñar intervenciones nutricionales en el marco del conocimiento de los alimentos y los procesos que conducen a su elaboración. Con contenidos teóricos de eminente aplicación práctica, adquirirás, a través de un temario actualizado, las competencias y habilidades necesarias para ello.

Objetivos

- Conocer los principios fundamentales de la dietética y la nutrición.
- Planificar menús equilibrados y adaptados a diversos grupos poblacionales y estados fisiológicos.
- Aprender a realizar evaluaciones nutricionales y diseñar futuras intervenciones dietéticas.
- Evaluar los requerimientos nutricionales en diversas situaciones: fisiológicas y fisiopatológicas.
- Conocer las necesidades energéticas y nutricionales del organismo humano.
- Analizar el impacto de los alimentos transgénicos y de los alimentos funcionales en la alimentación actual.

Para qué te prepara

Profesionales de la Educación con titulación universitaria interesados en una Formación de Calidad que les permita hacer frente a la realidad cambiante de las aulas y a las nuevas competencias que se requieren para el ejercicio de su profesión.

A quién va dirigido

Este Master en Nutrición Humana y Dietética le prepara para formarse en el estudio de la nutrición y la dietética, sentando las bases necesarias para poder diseñar intervenciones nutricionales en el marco del conocimiento de los alimentos y los procesos que conducen a su elaboración.

Salidas laborales

Dietista-nutricionista en consultorios médicos, Responsable de la elaboración de menús equilibrados

en residencias geriátricas, complejos hoteleros, comedores escolares, etc.

TEMARIO

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS BÁSICOS DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1. Bromatología
2. La ingestión alimenticia
3. La importancia de la nutrición
4. Clasificación de los alimentos
5. Clasificación de los nutrientes
6. La ciencia de la dietética
7. ¿Qué es una dieta?
8. ¿Qué es una ración?
9. El concepto del dietista-nutricionista
10. ¿Qué es la salud?
11. ¿Qué es la enfermedad?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALIMENTOS: COMPONENTES ESENCIALES

1. Los alimentos y su clasificación
2. Los nutrientes y su clasificación
3. Guías alimentarias y las necesidades nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO

1. Conceptos fundamentales en dietética y nutrición
2. Funcionamiento del aparato digestivo
3. El proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES DE LOS ALIMENTOS: NUTRICIÓN Y ENERGÍA

1. La transformación celular energética
2. ¿Cuáles son las unidades de medida de la energía?
3. El adulto sano y sus necesidades energéticas
4. Los alimentos y su valor calórico

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRIENTES ENERGÉTICOS I: HIDRATOS DE CARBONO

1. Los hidratos de carbono
2. Clasificación de los hidratos de carbono
3. ¿Qué funciones cumplen los hidratos de carbono?
4. Los hidratos de carbono; Metabolismo
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRIENTES ENERGÉTICOS II: LÍPIDOS

1. Los lípidos: Conceptos y generalidades

2. Las funciones de los lípidos
3. Los lípidos y su distribución
4. Clasificación lipídica
5. El metabolismo de los lípidos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRIENTES ENERGÉTICOS III: PROTEÍNAS

1. Las proteínas; definición y generalidades
2. ¿Qué son los aminoácidos?
3. Estructura, clasificación y función de las proteínas
4. Las proteínas y su metabolismo
5. Las proteínas y sus necesidades
6. La importancia del valor proteico en los alimentos
7. Patologías relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS I: VITAMINAS

1. Las vitaminas
2. Las vitaminas y sus funciones
3. Clasificación vitamínica
4. Los complejos vitamínicos y las necesidades reales

UNIDAD DIDÁCTICA 9. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS II: MINERALES

1. Los minerales
2. Clasificación de los minerales
3. Características propias de los minerales
4. Los minerales y sus funciones

UNIDAD DIDÁCTICA 10. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS III: EL AGUA Y SU IMPORTANCIA NUTRICIONAL

1. El agua
2. Distribución del agua en el cuerpo humano
3. Recomendaciones acerca de su consumo
4. Alteraciones relacionadas con el consumo de agua
5. El agua en los alimentos

MÓDULO 2. GRUPOS DE ALIMENTOS: APROXIMACIONES A SU ESTUDIO, VALOR NUTRICIONAL Y PRINCIPIOS DE HIGIENE ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

1. El valor nutricional de los alimentos
2. Los alimentos y su clasificación según su origen
3. El origen de los alimentos: animales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LOS DISTINTOS GRUPOS DE ALIMENTOS Y SU VALOR NUTRICIONAL

1. El origen de los alimentos: vegetales
2. La familia de las gramíneas y sus derivados
3. Verduras y Hortalizas: Clasificación y composición
4. El consumo de setas y algas
5. Legumbres: estructura y valor nutritivo
6. Las frutas y frutos secos; clasificación
7. Las grasas vegetales: el aceite de oliva
8. Otros alimentos: edulcorantes y fruitivos
9. Café, té y cacao: alimentos estimulantes
10. Los condimentos, las especias y su clasificación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE ALIMENTARIA: FUNDAMENTOS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. La cadena alimentaria
2. Condiciones y objetivos a cumplir en la cadena alimentaria
3. Calidad higiénica, nutritiva, sensorial y tecnológica

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS CULINARIAS Y SU EFECTO EN EL VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

1. Lavado, pelado y troceado de alimentos
2. El proceso de la cocción en alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN LOS ALIMENTOS

1. El proceso de la conservación
2. Métodos de conservación según su naturaleza
3. Métodos físicos de conservación
4. Métodos químicos de conservación
5. Pulsos eléctricos de alta intensidad de campo, altas presiones hidrostáticas y envasado activo
6. Decálogo del consumidor
7. Recomendaciones para un consumo responsable
8. El origen de los hábitos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANIFICACIÓN DE DIETAS: INGESTAS RECOMENDADAS Y TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS. ETIQUETADO NUTRICIONAL

1. Herramientas de estimación nutricional en la población
2. Requerimientos nutricionales
3. Legislación en el etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. ESTUDIO DE LAS NECESIDADES NUTRICIONALES EN LOS DIFERENTES GRUPOS POBLACIONALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIETA EQUILIBRADA

1. Principios básicos
2. Dieta mediterránea: paradigma de la dieta equilibrada
3. Macronutrientes y su distribución energética

4. Metodología de trabajo en elaboración de dietas
5. Errores y creencias más comunes relacionados con la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HERRAMIENTAS PARA LA EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Clasificación
2. Entrevista dietética
3. Evaluación del consumo de alimentos
4. Historia e indicadores clínicos
5. Medidas antropométricas
6. Pruebas bioquímicas
7. Determinación de la función inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EMBARAZO: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Consideraciones generales
2. Variabilidad fisiológica en el embarazo
3. Aumento de los requerimientos nutricionales
4. Consejos nutricionales
5. Desórdenes y complicaciones relacionados con el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LACTANCIA MATERNA: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Variabilidad fisiológica en la mujer lactante
2. Requerimientos nutricionales
3. Consejos nutricionales en la mujer lactante
4. Medidas higiénico-dietéticas
5. Lactancia materna Vs Lactancia artificial
6. Ergonomía y aspectos prácticos de la lactancia
7. Características de las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LACTANTE: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Variabilidad fisiológica
2. Crecimiento y desarrollo nutricional
3. Requerimientos nutricionales del lactante
4. Diversificación alimentaria (DA): alimentación de destete
5. Aspectos prácticos en la preparación del biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INFANCIA: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Variabilidad fisiológica
2. Crecimiento y desarrollo nutricional
3. Determinantes de los hábitos alimenticios en la infancia
4. Grupos de alimentos en la alimentación infantil
5. Requerimientos nutricionales en la infancia

6. Distribución de las tomas diarias
7. Educación nutricional
8. Planificación del menú semanal
9. Relación dieta equilibrada - desarrollo infantil: aspectos fundamentales
10. Obesidad infantil: Estrategia para la nutrición, actividad física y la prevención de la obesidad
11. Situación actual del consumo alimentario infantil
12. Menú escolar
13. Principios de hábitos saludables en la infancia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ADOLESCENCIA: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Fundamentos de la nutrición en la adolescencia
2. Variabilidad fisiológica: velocidad de crecimiento y modificación de la masa corporal
3. Requerimientos nutricionales en la adolescencia
4. Principios de hábitos saludables en el adolescente

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TERCERA EDAD: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Envejecimiento
2. Variabilidad asociada al proceso de envejecimiento
3. Requerimientos nutricionales en la tercera edad
4. Precauciones en la preparación y planificación de la comida del anciano
5. Planificación de menús
6. Dificultades en la deglución: Alimentación básica adaptada
7. Cambios hormonales en la mujer y su alimentación

MÓDULO 4. ELABORACIÓN DE DIETAS EN ESTADOS PATOLÓGICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIETOTERAPIA: DIETAS TERAPÉUTICAS

1. Importancia de la nutrición en estados patológicos
2. Valoración de pacientes enfermos
3. Síntesis

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MALNUTRICIÓN

1. Concepto y grupos de riesgo
2. Tipología de la desnutrición
3. Modificaciones patológicas asociadas a la desnutrición
4. Alteraciones metabólicas: Síndrome de realimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CAMBIOS ENDOCRINOS ASOCIADOS A LA OBESIDAD

1. Páncreas endocrino
2. Adipocitos
3. Hipófisis
4. Gónadas
5. Glándula suprarrenal

6. Hormonas gastrointestinales
7. Tiroides

UNIDAD DIDÁCTICA 4. METABOLISMO ASOCIADO A LA OBESIDAD

1. El metabolismo
2. Implicación del metabolismo en la obesidad
3. Adaptaciones metabólicas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETOTERAPIA EN TRASTORNOS DE OBESIDAD

1. Importancia sociosanitaria de la obesidad
2. Obesidad y síndrome metabólico
3. Determinación y evaluación del paciente obeso
4. Reducción de peso
5. Tratamiento higiénico-dietético y farmacológico del paciente obeso

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTRATEGIAS DIETÉTICAS Y PÉRDIDA DE GRASA

1. Cambio de hábitos alimentarios
2. Restricción calórica
3. Ayuno intermitente
4. Dieta cetogénica
5. Actividad física y ejercicios de fuerza

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETOTERAPIA EN EL PACIENTE DIABÉTICO

1. Diabetes Mellitus
2. Metabolismo glucídico
3. Alteraciones en la producción y liberación de insulina
4. Tipos de diabetes
5. Sintomatología
6. Diagnóstico
7. Objetivos del tratamiento
8. Intervención nutricional
9. Hipoglucemia, hiperglucemia y otras complicaciones
10. Educación diabetológica

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETOTERAPIA EN OSTEOPOROSIS

1. Osteoporosis
2. Proceso de formación del hueso
3. Clasificación y diagnóstico de la osteoporosis
4. Causas principales
5. Intervención

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETOTERAPIA EN LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Diferencia entre intolerancia y alergia alimentaria
2. La respuesta alérgica

3. Sintomatología de la alergia alimentaria
4. Sintomatología de la intolerancia alimentaria
5. Diagnóstico
6. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 10. DIETOTERAPIA Y CELIAQUÍA

1. La enfermedad celiaca
2. Causas de aparición
3. Sintomatología
4. Diagnóstico
5. Terapéutica
6. Consejos y recomendaciones

MÓDULO 5. LA NUTRICIÓN EN LA PRÁCTICA DEPORTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA MIOLOGÍA

1. La Miología
2. Diferentes tipos de Tejido Muscular
3. Principales características del tejido muscular
4. Características del Músculo esquelético
5. Elementos y características de las uniones musculares
6. El tono y la fuerza muscular Características principales
7. La contracción muscular Características principales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA UTILIZACIÓN DE LOS NUTRIENTES DURANTE LA PRÁCTICA FÍSICA

1. El uso de energía muscular
2. Los hidratos de carbono
3. Las grasa en el ejercicio físico
4. Las proteínas en el ejercicio físico
5. Las vitaminas
6. Los minerales
7. El agua en la práctica física

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL EJERCICIO FÍSICO Y LA FISIOLOGÍA DEL DEPORTE

1. La fisiología en la práctica de ejercicio físico
2. Características del ejercicio físico
3. Adaptaciones orgánicas presentes durante el ejercicio físico
4. La fatiga durante la práctica de ejercicio físico

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA IMPORTANCIA DE LA HIDRATACIÓN EN LA PRÁCTICA DEPORTIVA

1. Equilibrio hídrico
2. Ingesta y eliminación de agua
3. Las funciones del agua durante la práctica deportiva
4. La reposición de líquidos y electrolitos durante la práctica deportiva
5. Pautas para una correcta reposición de líquidos, hidratos de carbono y electrolitos

6. Tipos de bebidas recomendadas durante la práctica deportiva
7. La hipertermia y la deshidratación Efectos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ERGOGENIA Y DOPAJE

1. Comienzos de las técnicas ergogénicas
2. Los lípidos e hidratos de carbono como elementos de ayuda ergogénica
3. Las proteínas, aminoácidos y otras sustancias nitrogenadas utilizados con fines ergogénicos
4. Las vitaminas y los minerales como suplemento
5. El bicarbonato, el citrato y el fosfato
6. Otras sustancias utilizadas como ayuda ergogénica
7. El dopaje

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN Y RENDIMIENTO DEPORTIVO

1. El rendimiento deportivo
2. Influencia de la nutrición en el rendimiento deportivo
3. Nutrición para el entrenamiento
4. Nutrición para la recuperación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRINCIPALES RECOMENDACIONES NUTRICIONALES EN LA PRÁCTICA DEPORTIVA

1. La educación alimentaria
2. Índices de gasto calórico
3. Los hidratos de carbono y sus requerimientos durante la práctica deportiva
4. Las grasas
5. Las proteínas y sus requerimientos durante la práctica deportiva
6. El entrenamiento de hipertrofia

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ACTIVIDAD FÍSICA A LO LARGO DE LA VIDA

1. La práctica de actividad física en la niñez
2. La práctica de actividad física en la adolescencia
3. La práctica de actividad física en la edad adulta
4. La práctica de actividad física en la tercera edad

UNIDAD DIDÁCTICA 9. APLICACIÓN DE LA NUTRICIÓN DE PRECISIÓN

1. ¿Cómo aplicar la nutrición de precisión?
2. Dietas personalizadas en consulta
3. Nutrigenómica del deporte

UNIDAD DIDÁCTICA 10. COACHING DEPORTIVO Y NUTRICIONAL

1. Concepto de Coaching
2. El origen del coaching deportivo
3. Coaching deportivo: aprender a fluir

MÓDULO 6. TIPOS, CRITERIOS DE DIAGNÓSTICO Y EVALUACIÓN DE LOS TRASTORNOS DE LA

CONDUCTA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS TRASTORNOS ALIMENTARIOS: FACTORES PSICOLÓGICOS Y SOCIALES

1. Evolución histórica de los trastornos alimentarios
2. Clasificación de los trastornos de conducta alimentaria en función de los alimentos
3. La personalidad como factor en el proceso de la alimentación
4. El estudio de la personalidad en sus diferentes etapas
5. La influencia de los factores sociales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS PROCESOS FISIOLÓGICOS Y NEUROBIOLÓGICOS QUE INTERVIENEN EN LA CONDUCTA ALIMENTARIA

1. El desarrollo de la conducta alimentaria en función del contexto
2. Respuestas neurobiológicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS TRASTORNOS MENTALES Y SU INFLUENCIA EN LA ALIMENTACIÓN

1. Clasificación de los trastornos mentales
2. El trastorno de ansiedad y su influencia en la conducta alimentaria
3. Los trastornos afectivos y su influencia en la conducta alimentaria
4. Los trastornos por consumo de alcohol y su influencia en la conducta alimentaria
5. Los trastornos por el consumo de sustancias y su influencia en la conducta alimentaria
6. Los trastornos esquizoides y su influencia en la conducta alimentaria
7. La demencia y sus diferentes estadios

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA OBESIDAD

1. Características de la obesidad
2. Diferentes clasificaciones de la obesidad
3. Prevalencia
4. Factores que intervienen en la obesidad
5. Influencia de los aspectos psicosociales
6. Trastornos comórbidos y alteraciones de la imagen corporal
7. El tratamiento multidisciplinar en la obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TRASTORNOS ALIMENTICIOS. ANOREXIA

1. Características de la anorexia
2. Desarrollo histórico
3. Prevalencia
4. Factores que intervienen en la anorexia
5. Repercusiones clínicas
6. Criterios diagnósticos de la anorexia
7. Evolución sintomatológica
8. Tipos de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TRASTORNOS ALIMENTICIOS. BULIMIA

1. Características de la bulimia

2. Desarrollo histórico
3. Prevalencia
4. Criterios diagnósticos de la bulimia
5. Evolución de la sintomatología
6. Tipos de tratamiento
7. Principales diferencias entre anorexia y bulimia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRASTORNOS ALIMENTARIOS EN FUNCIÓN DEL TIPO DE ALIMENTOS

1. La vigorexia Sintomatología, causas y consecuencias
2. La ortorexia Sintomatología, causas y consecuencias
3. La desnutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA: EVALUACIÓN, CRITERIOS Y DIAGNÓSTICO

1. La evaluación
2. Criterios para el diagnóstico de los trastornos de la conducta alimentaria
3. El diagnóstico

UNIDAD DIDÁCTICA 9. EL TRATAMIENTO INTERDISCIPLINAR

1. La relación con el paciente
2. La comunicación
3. Manejo de la comunicación en situaciones de conflicto
4. Procedimiento para el registro de datos
5. Prevención y tratamientos
6. Tratamiento clínico y nutricional de los trastornos alimentarios

MÓDULO 7. PROYECTO FIN DE MÁSTER

