



Programas de Formación y Especialización MEDICINA Y SALUD

Nutrición y alimentación



MODALIDAD
100%
ONLINE

ÁREAS
MEDICINA, NUTRICION
Y ENFERMERÍA

DURACIÓN
400
HORAS

OCEANO
medicina

www.oceanomedicina.com

DESCRIPCIÓN

El Diplomado de formación médica online «**Nutrición y alimentación**» de **Océano Medicina** está dirigido a los profesionales de la medicina que deseen ampliar y mejorar sus conocimientos en el ámbito de la nutrición y alimentación desde diferentes perspectivas: académica, investigación básica, nutrición comunitaria, cooperación tecnológica...

OBJETIVOS

Conocer las bases fisiológicas, nutricionales y metabólicas de las distintas etapas de la vida y de la actividad física.

Conocer los aspectos celulares y moleculares de los procesos implicados en la utilización de nutrientes y otros componentes bioactivos de los alimentos ingeridos.

Aplicar metodologías específicas para evaluar el estado nutricional.

Analizar los requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas, objetivos nutricionales y guía alimentarias.

Entender que algunos nutrientes pueden, en algunos casos, modular la expresión génica y en otros interactuar con ellos con efectos negativos.

Conocer los últimos avances en nutrición y alimentación, como es el caso de los alimentos transgénicos, los funcionales y su diseño y regulación.

Estudiar los procesos que relacionan la alimentación con la nutrición, tales como la digestión y absorción de los nutrientes.

Conocer cómo los desequilibrios nutricionales pueden condicionar la aparición de algunas patologías como diabetes, cáncer, etc.

Estudiar la relación que existe entre la dieta mediterránea y la salud.

Aprender las técnicas biológicas de la utilización de los nutrientes.

Aprender la utilización de la nueva metodología que se aplica a la determinación de nutrientes.

AUTORES

Prestigiosos especialistas han colaborado en la creación de este programa online, cuya coordinación estuvo a cargo del catedrático de fisiología y nutricionista **José Mataix Verdú**.

Autor general y editor

Prof. José Mataix Verdú

Catedrático de Fisiología en el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Granada.

Editores asociados

Lluís Serra Majem

Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

Fermín Sánchez de Medina Contreras

Universidad de Granada

Jordi Salas i Salvadó

Universidad Rovira i Virgili de Reus

José Alfredo Martínez Hernández

Universidad de Navarra
Guillermo Rodríguez Navarrete
Universidad de Granada
Magdalena López Frías
Universidad de Granada
Iciar Astiasarán Anchía
Universidad de Navarra
Francisca Pérez Llamas
Universidad de Murcia
José Maldonado Lozano
Universidad de Granada

AVALES Y CERTIFICACIONES

Los programas formativos de **Océano Medicina** están avalados y recomendados por importantes instituciones y asociaciones médicas. Asimismo, están certificados por diversas universidades y entidades certificadoras (consultar en www.oceanomedicina.com).

CONTENIDOS

MÓDULO 1. Bases fisiológicas y metabólicas

Bases fisiológicas digestivas. Sistema digestivo. Bases fisiológicas
Bases fisiológicas digestivas. Hormonas gastrointestinales
Bases metabólicas y moleculares de la nutrición. Metabolismo y su regulación
Bases metabólicas y moleculares de la nutrición. Integración metabólica.
Señalización intertisular e intracelular
Bases metabólicas y moleculares de la nutrición. Regulación de la expresión génica

MÓDULO 2. Nutrientes I

Hidratos de carbono
Lípidos
Proteínas y aminoácidos. Proteínas
Proteínas y aminoácidos. Aminoácidos y otros componentes nitrogenados considerados
nutrientes condicionalmente esenciales
Ácidos nucleicos y nucleótidos
Fibra dietética

MÓDULO 3. Nutrientes II

Vitaminas con funciones coenzimáticas en el metabolismo intermediario
Vitaminas y proliferación celular. Ácido fólico y vitamina B12
Vitamina A y carotenoides: función visual y expresión génica
Vitaminas antioxidantes
Vitamina K y coagulación sanguínea
Vitamina D3, hormona D3 y la regulación homeostática del calcio
Minerales
Recomendaciones nutricionales y alimentarias

MÓDULO 4. Alimentos I

Cereales
Bollería, pastelería, repostería y confitura
Galletas
Frutas, verduras y hortalizas
Leche y derivados lácteos
Alimentos ricos en lípidos
Alimentos proteicos de origen animal
Alimentos proteicos de origen vegetal

MÓDULO 5. Alimentos II

Agua e hidratación
Bebidas
Tablas de composición de alimentos
Tecnología alimentaria y valor nutritivo de los alimentos
Alimentos funcionales: concepto y tipos
Alimentos funcionales: información y comunicación
Probióticos y prebióticos
Alimentos transgénicos
Condimentos y especias

MÓDULO 6. Alimentos III

Seguridad alimentaria. Higiene alimentaria
Seguridad alimentaria. Enfermedades bacterianas y víricas asociadas al consumo de alimentos contaminados
Seguridad alimentaria. Enfermedades producidas por parásitos, hongos y otros agentes
Toxicología alimentaria
Interacciones de medicamentos con alimentos y alcohol
Malnutrición inducida por xenobióticos. Detoxificación

MÓDULO 7. Información para la práctica nutricional (sin test de unidad ni de módulo)

Unidades, equivalencias y conversiones
Evaluación del estado nutricional
Composición de alimentos
Valoración de dietas
Dietas

MÓDULO 8. Balance energético e hídrico

Sentidos químicos y alimentación
Regulación del balance de energía corporal
Gasto energético
Agua y equilibrio hidroelectrolítico

MÓDULO 9. Valoración del estado nutricional

Introducción. Evaluación del estado nutricional. Visión general. Bases conceptuales de la epidemiología nutricional
Determinación de la ingesta de alimentos y nutrientes
Porciones comestibles, raciones y medidas caseras
Estructura y composición corporal
Evaluación bioquímica del estado nutricional
Evaluación clínica y otros sistemas de evaluación

MÓDULO 10. Nutrición en situaciones fisiológicas

Gestación
Lactación
Lactante
Niño preescolar y escolar
Adolescencia
Envejecimiento. Etiología nutricional del envejecimiento
Envejecimiento. Nutrición en la edad avanzada
Nutrición y actividad física

MÓDULO 11. Nutrición en situaciones patológicas

Enfermedades orales
Aspectos generales de las alteraciones del sistema digestivo
Esófago
Estómago
Diarrea
Síndromes de mala digestión y malabsorción. Malabsorción de hidratos de carbono
Síndromes de mala digestión y malabsorción. Alergia e intolerancia a las proteínas de la leche de vaca
Síndromes de mala digestión y malabsorción. Síndrome del intestino corto
Síndromes de mala digestión y malabsorción. Enfermedad celíaca y esprue tropical

MÓDULO 12. Nutrición en situaciones patológicas II

Enfermedad inflamatoria intestinal
Trastornos de la motilidad intestinal
Páncreas exocrino
Hígado y vías biliares
Estrés oxidativo. Agresión y defensa antioxidante
Estrés oxidativo. Antioxidantes y alimentación
Alcohol
Obesidad
Enfermedades del sistema circulatorio

MÓDULO 13. Nutrición en situaciones patológicas III

Hipertensión arterial
Diabetes mellitus
Hiperuricemia y gota úrica
Enfermedades óseas: osteoporosis, raquitismo y osteomalacia
Tiroides
Paratiroides
Errores congénitos del metabolismo
Anemias
Enfermedades renales

MÓDULO 14. Nutrición en situaciones patológicas IV

Sistema de defensa y nutrición. Sistema inmune
Sistema de defensa y nutrición. Inflamación
Nutrientes y sistema inmune
Cáncer
Nutrición enteral
Nutrición parenteral
Alergia alimentaria
Piel
Visión

MÓDULO 15. Nutrición en situaciones patológicas V

Nutrición y sistema nervioso central

Trastornos del comportamiento alimentario

Malnutrición

Educación nutricional

Informática nutricional

La alimentación mediterránea: concepto y antropología

Genética nutricional y nutrición personalizada

METODOLOGIA

El diplomado es de modalidad a distancia. Se desarrolla bajo una plataforma online altamente intuitiva y de gran usabilidad, que permite al usuario navegar con gran facilidad a través de todas las opciones interactivas. En cualquier momento el alumno puede consultar su plan de estudio personal para controlar su progreso, y determinar la planificación de su avance en el desarrollo del método. Además, dispone de funciones de consulta y soporte a través de las cuales podrá canalizar cualquier observación general o cualquier duda técnica acerca del funcionamiento de la plataforma o del contenido.

Los contenidos teóricos permiten una navegación hipertextual y cuentan con videos que ilustran con detalle las diferentes técnicas y procedimientos, además de fotografías, gráficos y tablas.

Al final de cada módulo se incluye un test de evaluación para comprobar el progreso y los conocimientos adquiridos por el usuario. Una vez superados todos los exámenes parciales, el usuario podrá realizar un examen final.

EVALUACION

Habrán dos sistemas de evaluación a lo largo del diplomado:

- Evaluaciones pedagógicas repartidas en forma transversal en todos los módulos, con el objeto de favorecer el aprendizaje.
- Evaluaciones acreditativas con el objeto de certificar la aprobación.

La ponderación de los módulos para el examen final es: Obtener una nota promedio de 70% en cada unidad

REQUISITOS DE APROBACION

Para aprobar el diplomado, el alumno debe obtener una nota igual o superior a 5,5 (70% aprobación). Esta nota se obtiene de la siguiente ponderación:

- 40% de la nota promedio de todos los módulos.
- 60% de la nota del examen final.

Nota: los alumnos que no cumplan con el requisito de aprobación no recibirán ningún tipo de certificación.