

formación  
online

## Programas de Formación y Especialización

# MEDICINA Y SALUD

## Nutrición y alimentación

MODALIDAD  
**100%  
ONLINE**

ÁREA  
**MEDICINA, SALUD  
Y ENFERMERÍA**

DURACIÓN  
**400  
HORAS**

**OCEANO**  
medicina

[www.oceanomedicina.com](http://www.oceanomedicina.com)



## DESCRIPCIÓN

El programa 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...

Los contenidos del programa se organizan en 109 unidades didácticas, estructuradas en 15 módulos temáticos. Cada procedimiento se explica paso a paso y está ilustrado con gran profusión de fotografías, gráficos y tablas con la intención de despejar cualquier interrogante que pueda surgir sobre la diagnosis o el tratamiento de las patologías infecciosas.

## A QUIÉN VA DIRIGIDO

Su contenido resultará muy útil tanto para los **nutricionistas y dietistas** como para los **digestólogos** y **endocrinólogos**, así como para los **profesionales de la enfermería y la atención sanitaria**.

## REALIZACIÓN DEL PROGRAMA

El programa 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 programa. 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 **vídeos** 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**.

## 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**.

# CONTENIDOS

## Módulo I: 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 II: 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 III: 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 IV: 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 V: 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 VI: 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 VII: 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 VIII: Balance energético e hídrico

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

## Módulo IX: 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 X: 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 XI: Nutrición en situaciones patológicas**

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

### **Módulo XII: 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 XIII: 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 XIV: 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 XV: 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.

## **CERTIFICACIÓN**

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](http://www.oceanomedicina.com)).