

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



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).