

Máster y Postgrado Profesionales ÁREA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

 **Declarados de interés sanitario** por el Institut d'Estudis de la Salut de la Generalitat de Catalunya, según la resolución 0357E/512/06 de 7 de abril de 2006.



PROGRAMAS DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Master en Dietética y Nutrición Humana
Postgrado en Obesidad y Trastornos de la Conducta Alimentaria

Dirección y Coordinación del Área

Dr. August Corominas Vilardell

Doctor en Medicina. Catedrático de Fisiología Humana de la Universitat Autònoma de Barcelona. Departamento de Biología Celular, Fisiología e Inmunología de la Universitat Autònoma de Barcelona. Jefe de Servicio de Análisis Clínicos del Hospital Universitari Germans Trias i Pujol de Badalona.

Dra. M^a Teresa Mora Ventura

Doctora en Veterinaria por la Universidad de Córdoba. Catedrática de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Veterinaria de la UAB. Diplomada en Sanidad. Diploma de especialista en análisis microbiológico de productos alimentarios por el instituto Pasteur de Lille.

Requisitos de acceso

Titulación universitaria: Licenciados, diplomados, ingenieros superiores e ingenieros técnicos.

Las titulaciones extranjeras requieren de la declaración de suficiencia por parte de la comisión de validación de la Universidad española participante en el programa de master/postgrado. Los alumnos que no cumplan los requisitos de titulación antes mencionados podrán optar al diploma acreditativo de asistencia y aprovechamiento.

En el caso de profesionales con experiencia acreditada, es necesario consultar las normas específicas de acceso.

Reconocimiento del Institut d'Estudis de la Salut

Todos los programas de dietética y nutrición tienen el reconocimiento de Cursos de Interés Sanitario del Institut d'Estudis de la Salut del **Departament de Sanitat i Seguretat Social** de la **Generalitat de Catalunya**.

Organiza



MASTER EN DIETÉTICA I NUTRICIÓN HUMANA



Objetivos

DURADACIÓN 500 horas | 50 créditos

Este Master tiene como objetivo dotar a los participantes de una moderna formación técnica y teórica en nutrición, que no únicamente contempla la información básica sobre nutrientes y las funciones metabólicas de los mismos, sino que además incluye todo lo relativo al efecto de la nutrición en el mantenimiento del estado de la salud y en la prevención y tratamiento de las enfermedades. En este sentido, el Master hace una especial incidencia en apartados como la nutrición clínica, dietoterapia en estados patológicos y la aplicación de dietas en los diferentes estados fisiológicos. Por otro lado, el temario también hace incidencia en las características sociales del contexto alimentario, desde la perspectiva que éstas están estrictamente vinculadas a la calidad del vida de los sujetos que constituyen los diferentes grupos sociales.

Titulación

Diploma de Master en Dietética y Nutrición Humana. Otorgado por UAB para alumnos con titulación universitaria validada. Para el resto de alumnos: Certificado acreditativo de asistencia y aprovechamiento otorgado por IUSC y UAB.

UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona

CONTENIDOS

Antropología e historia de la alimentación

Factores condicionantes de la alimentación
Modelos alimentarios: Modelos ideales.
Funciones socioculturales
Alimentación en la actualidad: Exceso, desigualdades y globalización.
Alimentación: Confrontación de intereses.
¿Crisis de la cultura alimentaria?

Anatomía y fisiología del aparato digestivo

Ingestión y deglución.
Fase gástrica.
Fase intestinal. Digestión y absorción.
Fase del intestino grueso y excreción.
Patologías digestivas.

Bioquímica de los alimentos

Definiciones, clasificaciones y propiedades de: Glúcidos. Lípidos. Proteínas. Vitaminas. Elementos minerales. El Agua.

Fundamentos de nutrición (I)

Bases bioquímicas de la nutrición.
Energía.

Necesidades nutricionales del organismo:
Ingestas recomendadas.
Evaluaciones del estado nutricional.

Fundamentos de nutrición (II)

Digestión, absorción y funciones de :
Glúcidos. Lípidos. Proteínas. Vitaminas.
Elementos minerales. El Agua.

Bromatología

Huevos y derivados.
Grasas y aceites.
Leche y derivados.
Carnes y derivados cárnicos.
Peces y derivados.
Cereales, legumbres y tubérculos.
Verduras, hortalizas y frutas.
Estimulantes.
Edulcorantes, condimentos y especias.
Bebidas.
Los aditivos alimentarios.

Grupos de alimentos y elaboración de dietas

Grupos de alimentos.
Alimentación equilibrada.
Tabla de composición de alimentos.
Valoración del estado nutricional.
Elaboración de la dieta.

Formas alternativas de alimentación.
Asesoramiento nutricional.

Dietas aplicadas a diferentes estados fisiológicos

Relación entre nutrición y el proceso de crecimiento.

La nutrición del lactante.
La nutrición en la infancia.
La nutrición en la adolescencia.
Nutrición en el embarazo y la lactancia.
La nutrición en la menopausia.
La nutrición y el envejecimiento.
Nutrición deportiva.

Dietoterapia en estados patológicos

Introducción en los regímenes terapéuticos. Dietoterapia.
Nutrición y salud. Principales problemas de salud relacionados con la dieta.

Nutrición clínica

La malnutrición en clínica: Tipos, prevalencia e implicaciones sanitarias.
Requerimientos nutricionales del paciente hospitalizado.
Nutrición hospitalaria: Marco legal.
Nutrición y enfermedad.
Nutrición artificial. Enteral y parenteral.

Higiene alimentaria

Seguridad e Higiene en la preparación de alimentos.
Conservación de los alimentos.
La higiene personal.
Las prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos.
Higiene en los locales.
Higiene en la producción.
Higiene de la distribución.
Métodos de control ARICPC.

Nutrición avanzada

La alimentación de los españoles y la dieta mediterránea.
La fibra alimentaria.
Ácidos grasos esenciales.
Trastornos alimentarios. Anorexia y Bulimia.
Nutrición y alcohol.
Nutrición y cáncer.
Interacciones entre medicamentos y alimentos.

Toxicología alimentaria

Métodos utilizados para evaluar la toxicidad.
Fenómeno tóxico.
Toxicidad natural de los alimentos.
Sustancias tóxicas creadas por la normal evolución de los alimentos y por la tecnología alimentaria.
Contaminación de los alimentos. Aspectos generales. Plaguicidas.
Toxicidad de los metales.
Medicamentos veterinarios y aditivos añadidos en los piensos.
Contaminación biótica de los alimentos.
Aspectos generales.
Contaminación bacteriana.
Contaminación de origen fúngico.

Nutrición comunitaria

El comportamiento alimentario.
La alimentación colectiva.
Sistemas de análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos (ARICPC) en restauración colectiva.
Epidemiología nutricional.
Encuestas alimentarias.
Tablas de composición de alimentos.
Aplicaciones de salud pública.
Hábitos alimentarios en España.
Dieta Mediterránea.
Problemas nutricionales en países en vías de desarrollo.
Problemas nutricionales en los países desarrollados.
Introducción en la salud pública.
Políticas nutricionales.
Planificación y programación en nutrición comunitaria.
Objetivos nutricionales y guías dietéticas.
Educación nutricional.
Consejo dietético en atención primaria de salud.
Marketing social y nutricional comunitaria.

Fitoterapia

Historia de la Fitoterapia.
Recolección y conservación de las plantas.
Principios activos de las plantas medicinales.
Preparaciones galénicas y formas farmacéuticas de plantas medicinales.
Farmacología de las plantas medicinales.
Plantas medicinales.

POSTGRADO EN OBESIDAD Y TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA



Objetivos

DURACIÓN 350 horas | 35 créditos

Este postgrado tiene como objetivo ofrecer la formación necesaria para intervenir con eficacia ante los trastornos de la conducta alimentaria, tanto en su fase preventiva como en la curativa. Los conocimientos especializados impartidos tienen como objetivo conseguir que el alumno tenga una visión amplia y global del tema nutricional a través de un estudio profundo y minucioso, a la vez se estudia también el contexto en el que se desarrollan los factores que lo condicionan en la sociedad (cánones de belleza, culto al cuerpo...) y las posibles estrategias terapéuticas a utilizar.

Titulación

Diploma de Postgrado en Obesidad y Trastornos de la Conducta Alimentaria. Otorgado por UAB para los alumnos con titulación universitaria validada. Para el resto de alumnos: Certificado acreditativo de asistencia y aprovechamiento otorgado por IUSC y UAB.

UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona

CONTENIDOS

La Alimentación en las distintas etapas

Alimentación de la embarazada.
Necesidades alimentarias. Influencia fetal.
Alimentación del lactante.
Importancia de la lactancia materna.
Fisiología de la lactancia. La leche materna. Ventajas e inconvenientes.
Nutrición y crecimiento.
Alimentación en la primera infancia.
Alimentación del niño de 1 a 3 años.
Alimentación del niño en pre-escolar.
Patrones alimentarios en edad escolar.
Adquisición de hábitos alimentarios.
Requerimientos nutricionales.
Recomendaciones para una dieta correcta.
El desayuno escolar. Rendimiento intelectual. Educación nutricional.
Alimentación infantil y patología en el adulto. Características sociológicas.
Modificaciones alimentarias de la adolescencia.

Características generales en los trastornos de la conducta alimentaria

Anorexia nerviosa y bulimia nerviosa.
Situación alimentaria en España y el mundo.
Evolución. Modelo imperante de la persona delgada. Trastornos de la conducta alimentaria. Pistas diagnósticas, síntomas de alarma.
Características epidemiológicas de los trastornos del comportamiento alimentario.
Factores que predisponen. Factores precipitantes. Factores que perpetúan o mantienen.
Moda, publicidad y medios de comunicación. Los medios como agentes socializadores.
Influencia de los medios de consumo alimentario.
Características psicológicas de los pacientes con trastornos del comportamiento alimentario.
Familia y adolescencia. La familia como agencia de socialización. Evolución de la familia. Actualidad.
Importancia del grupo de iguales en el comportamiento de los adolescentes.

Adolescencia y amistad. Influencia del grupo en los adolescentes.

Clinica, diagnóstico y actuaciones terapéutico-preventivas

Características clínicas y diagnósticas ante pacientes con anorexia nerviosa.

Características clínicas y diagnósticas ante pacientes con bulimia.

Sexualidad, embarazo y trastornos del comportamiento alimentario.

Tratamiento de los trastornos del comportamiento alimentario.

Atención hospitalaria y ambulatoria en pacientes con trastornos del comportamiento alimentario.

Intervención psicológica en pacientes con anorexia nerviosa y bulimia nerviosa.

Actuación sobre la familia.

Medidas preventivas.

Educación para la salud.

Obesidad

Definición ¿Obesidad u obesidades?

La obesidad en la historia.

Determinación de la composición corporal

Composición corporal por niveles de complejidad.

Antropometría.

Métodos instrumentales.

Diagnóstico para la imagen.

Balance energético y obesidad

Introducción.

Regulación del peso corporal.

Aporte energético.

Ingesta alimentaria.

Gasto energético.

Termogénesis.

Tejido adiposo y metabolismo lipídico

Tejido adiposo blanco.

Metabolismo lipídico.

Regulación hormonal del metabolismo del tejido adiposo.

El adipocito blanco en el obeso.

El adipocito pardo.

Factores genéticos en la obesidad humana

Factores genéticos de la obesidad.

Genes y obesidad.

Estudios poblacionales.

Síndromes genéticos.

Evaluación y clasificación de la obesidad

Introducción.

Clasificación anatómica.

Clasificación etimológica.

Epidemiología de la obesidad

Introducción.

Epidemiología de la obesidad en España.

Epidemiología de la obesidad en el países en desarrollo.

La obesidad en el siglo XXI.

Aspectos clínicos de la obesidad

Estudio clínico del paciente obeso.

La obesidad como factor de riesgo.

Obesidad en la infancia y en la adolescencia

Introducción.

Concepto.

Epidemiología.

Clasificación.

Etiopatogenia.

Repercusiones de la obesidad infantil.

Diagnóstico diferencial.

Tratamiento de la obesidad en la infancia.

Tratamiento de la obesidad

Tratamiento dietético de la obesidad.

Fluctuaciones cíclicas del peso corporal.

Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad.

Terapia de conducta en el tratamiento de la obesidad.

Tratamiento farmacológico de la obesidad.

Cirugía de la obesidad.

PROFESORADO

Los programas cuentan con un claustro de alto nivel académico internacional, especializado en cada una de las materias de conocimiento y configurado por personal universitario docente e investigador y profesionales en activo en la administración pública y la empresa privada.

COMPLEMENTOS DE FORMACIÓ

Todos los programas de ésta área incorporan en sus contenidos un módulo llamado complementos de formación que consiste en el seguimiento personalizado del alumno en el que se le proponen una serie de ejercicios prácticos, trabajos de búsqueda bibliográfica o participación en diversas actividades (visitas, seminarios, prácticas ...) con el objetivo que con la suma de éstas actividades se conduzca a un mejor aprovechamiento de la materia

METODOLOGÍA

Los programas se han diseñado de manera que el alumno tenga una intervención directa en su aprendizaje y en la asimilación, tanto de contenidos como de las habilidades. Las sesiones serán proactivas introduciendo metodologías participativas. Resolución de casos reales y/o virtuales, sesiones con expertos, debates y trabajos en equipo, simulaciones, seguimiento tutorizado del alumno y utilización de los recursos que nos ofrecen las nuevas tecnologías. En todos los módulos el alumno deberá desarrollar ejercicios prácticos en los que introducir y aplicar los conocimientos adquiridos.

PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Con la finalidad de potenciar la formación práctica de nuestros alumnos existe una red de empresas, que cubre diferentes sectores profesionales, con las que IUSC mantiene convenios de colaboración para la realización de prácticas.

DOCUMENTACIÓ A APORTAR

- Fotocopia del DNI o Pasaporte.
- 5 Fotografías tamaño carnet.
- Curriculum Vitae
- Documentos académicos acreditativos de los requisitos del curso:

Alumnos con titulación española

Fotocopia del título compulsada por la administración pública competente.

Alumno con titulación extranjera

Fotocopia compulsada del título y programa académico cursado, traducido ambos, visado por la embajada o consulados españoles en el país de origen de los estudios y con la apostilla de La Haya o legitimación internacional similar, solicitándose a la Dirección Académica del programa el trámite de suficiencia de estudios para el acceso a programas de master o postgrado de la comisión de validación de la universidad participante en el programa.

Alumnos sin titulación académica

Presentar solicitud de acceso al curso indicando las motivaciones y los méritos que se poseen para cursarlo a la atención del Director del programa.

CAMPUS VIRTUAL

para consulta de notas y documentación.



DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Programas coorganizados:

UAB

Universitat Autònoma
de Barcelona

IUSC

CENTRE D'ESTUDIS SUPERIORS

Con la colaboración de:



Col·legi de
Biòlegs de
Catalunya

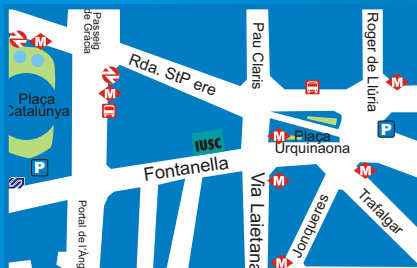


INSTITUT DE TRASTORNS ALIMENTARIS

sticsa 
alimentació, nutrició i dietètica

Reconocimiento del Institut d'Estudis de la Salut:

Todos los programas de dietética y nutrición tienen el reconocimiento de Cursos de Interés Sanitario del Institut d'Estudis de la Salut del **Departament de Sanitat i Seguretat Social** de la **Generalitat de Catalunya**.



Certificación de Calidad ECA:



ECA certifica la calidad del
proceso formativo de los
programas IUSC.

