



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Maestría Internacional en Dietética y Nutrición



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE EDUCA

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA CALIDAD

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Maestría Internacional en Dietética y Nutrición

**DURACIÓN:**

600 horas

**MODALIDAD:**

Online

**PRECIO:**

1.495 \$

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.**CENTRO DE FORMACIÓN:**

Educa Business School



Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Dietética y Nutrición con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

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

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que consiste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD
SOCIAL
CORPORATIVA



El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Maestría Internacional en Dietética y Nutrición de 425 horas de duración, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019. Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX. Este Título es expedido por EDUCA BUSINESS SCHOOL en Granada, a 11 de Noviembre de 2019. El presente Título es expedido por EDUCA BUSINESS SCHOOL en Granada, a 11 de Noviembre de 2019. El presente Título es expedido por EDUCA BUSINESS SCHOOL en Granada, a 11 de Noviembre de 2019.

Descripción

Si tiene interés en el sector de la dietética y nutrición y desea adquirir conocimientos específicos sobre la biotecnología de los alimentos o los trastornos de conducta alimentaria este es su momento, con la Maestría en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta labor de la mejor manera posible.

Objetivos



Maestría Internacional en Dietética y Nutrición [Ver Curso](#)

- Conocer la diferencia entre los conceptos de nutrición y dietética, y repasar términos importantes de esta temática. - Revisar la anatomía del aparato digestivo, sus funciones y la importancia de los nutrientes. - Saber qué es una evaluación nutricional, cuando se realiza y qué instrumentos se utilizan. - Conocer qué es una encuesta alimenticia y cuál es su finalidad. - Analizar la biotecnología desde sus diferentes campos de aplicación, centrándonos en mayor medida en lo que respecta a la biotecnología de los alimentos. - Conocer las distintas técnicas de biotecnología alimentaria y los principales tipos de alimentos. - Definir la obesidad y el sobrepeso, así como las consecuencias y riesgos que tiene esta enfermedad. - Identificar los principales riesgos y problemas asociados a la obesidad infantil. - Conocer la alimentación en las personas mayores. - Completar adecuadamente la valoración del estado nutricional. - Ofrecer los elementos necesarios para realizar la valoración del estado nutricional de una persona. - Presentar modelos de dietas para los distintos estados fisiológicos y patológicos de la persona.

A quién va dirigido

Esta Maestría en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia está dirigida a profesionales del sector que deseen seguir formándose en la materia, así como aquellos que tengan interés en dedicarse profesionalmente a la elaboración de dietas e intervención en los trastornos alimentarios.

Para qué te prepara

La Maestría en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia le prepara para tener una visión amplia y precisa del entorno de la nutrición y dietética, llegando a especializarse en la biotecnología de alimentos, así como en las técnicas de elaboración de dietas.

Salidas Laborales

Sanidad / Nutrición / Dietoterapia / Trastornos alimentarios.

Formas de Pago

- Tarjeta

- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



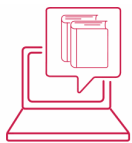
Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1. Concepto de bromatología
2. Concepto de alimentación
3. Concepto de nutrición
4. Concepto de alimento
5. Concepto de nutriente
6. Concepto de dietética
7. Concepto de dieta
8. Concepto de ración
9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de nutrientes
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

- 1.Transformaciones energéticas celulares
- 2.Unidades de medida de la energía
- 3.Necesidades energéticas del adulto sano
- 4.Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

- 1.Definición y generalidades
- 2.Clasificación
- 3.Funciones
- 4.Metabolismo de los hidratos de carbono
- 5.La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

- 1.Definición y generalidades
- 2.Funciones
- 3.Distribución
- 4.Clasificación
- 5.Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

- 1.Definición y generalidades
- 2.Aminoácidos
- 3.Proteínas
- 4.Metabolismo de las proteínas
- 5.Necesidades de proteínas
- 6.Valor proteico de los alimentos
- 7.Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

- 1.Introducción
- 2.Funciones
- 3.Clasificación
- 4.Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

- 1.Introducción
- 2.Clasificación
- 3.Características generales de los minerales
- 4.Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

- 1.Introducción y características del agua
- 2.El agua en el cuerpo humano
- 3.Recomendaciones sobre el consumo de agua
- 4.Trastornos relacionados con el consumo de agua

5.Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

- 1.Valor nutritivo de los alimentos
- 2.Clasificación de los alimentos
- 3.Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

- 1.Alimentos de origen vegetal
- 2.Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Introducción
- 2.Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

- 1.Operaciones a temperatura ambiente
- 2.Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Conservación de los alimentos
- 2.Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
- 3.Métodos físicos
- 4.Métodos químicos
- 5.Tecnologías emergentes
- 6.Consejos en la adquisición de alimentos
- 7.Consumo responsable
- 8.Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

- 1.Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
- 2.Ingestas recomendadas
- 3.Etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

- 1.Definición y generalidades
- 2.Dieta equilibrada
- 3.Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
- 4.Elaboración de una dieta
- 5.Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

- 1.Definición y generalidades
- 2.Entrevista con el paciente

3. Evaluación dietética
4. Evaluación clínica
5. Evaluación antropométrica
6. Evaluación bioquímica
7. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos durante el embarazo
3. Necesidades nutricionales en el embarazo
4. Recomendaciones dietéticas en el embarazo
5. Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

1. Cambios fisiológicos durante la lactancia
2. Necesidades nutricionales en la lactancia
3. Recomendaciones dietéticas en la lactancia
4. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
5. Tipos de lactancia
6. Posición para la lactancia
7. Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

1. Cambios fisiológicos
2. Hitos del desarrollo importantes en la nutrición
3. Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
4. Alimentación complementaria o Beikost
5. Recomendaciones para preparar el biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

1. Cambios fisiológicos
2. Hitos del desarrollo del niño
3. Factores que influyen en la ingestión de alimentos
4. Pirámide nutricional en el niño
5. Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
6. Ritmos alimentarios durante el día
7. Aprender a comer
8. Plan semanal de comidas
9. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
10. Obesidad: estrategia NAOS
11. Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
12. Comedores escolares
13. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos
- 3.Necesidades y recomendaciones nutricionales
- 4.Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
- 3.Necesidades nutricionales en el envejecimiento
- 4.Aspectos culinarios en la dieta del anciano
- 5.Consejos para la planificación de los menús en ancianos
- 6.Alimentación básica adaptada
- 7.Menopausia

MÓDULO 4. DIETOTERAPIA SEGÚN LA ENFERMEDAD

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. DIETOTERAPIA EN TRASTORNOS DE OBESIDAD

- 1.Importancia socio-sanitaria 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 4. 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 5. DIETOTERAPIA EN DISLIPEMIAS E HIPERLIPIDEMIAS

1. Lipoproteínas

2. Dislipemias: clasificación

3. Prevalencia

4. Sintomatología y criterios diagnósticos

5. Terapéutica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETOTERAPIA EN EL PACIENTE ONCOLÓGICO

1. Cáncer: epidemiología e impacto socio-sanitario

2. Problemas nutricionales asociados al cáncer

3. Etiología

4. Evaluación del estado nutricional

5. Intervenciones dietéticas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. 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 8. DIETOTERAPIA Y CELIAQUÍA

1. La enfermedad celiaca

2. Causas de aparición

3. Sintomatología

4. Diagnóstico

5. Terapéutica

6. Consejos y recomendaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ALIMENTACIÓN ADAPTADA A NECESIDADES ESPECIALES

1. Tipología

2. Preparados indicados en pacientes con problemas en la deglución

3. Suplementación

4. Preparados administrados por vía digestiva

5. Nutrición vía sanguínea

MÓDULO 5. ELABORACIÓN DE DIETAS. DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Introducción

2. Dieta equilibrada

- 3.Principales relaciones entre energía y nutrientes
- 4.Aportes dietéticos recomendados
- 5.La dieta mediterránea
- 6.Dieta equilibrada comiendo fuera de casa
- 7.Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I

- 1.Qué son las tablas de composición de alimentos
- 2.Tablas de composición de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II

- 1.Tablas de composición de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

- 1.Entrevista con el paciente
- 2.Evaluación dietética
- 3.Evaluación clínica
- 4.Evaluación antropométrica
- 5.Evaluación bioquímica
- 6.Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS

- 1.La mujer embarazada
- 2.La mujer en el momento de lactancia
- 3.La infancia
- 4.La adolescencia
- 5.El adulto sano
- 6.La mujer con menopausia
- 7.El anciano

MÓDULO 6. DIETAS HOSPITALARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS

- 1.La dieta como instrumento terapéutico
- 2.Importancia de la nutrición en estados patológicos
- 3.Valoración de pacientes enfermos
- 4.Síntesis

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

- 1.Entrevista con el paciente
- 2.Evaluación dietética
- 3.Evaluación clínica
- 4.Evaluación antropométrica
- 5.Evaluación bioquímica
- 6.Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LAS DIETAS PROGRESIVAS

1. Dieta absoluta
2. Dieta líquida
3. Dieta semilíquida
4. Dieta blanda
5. Dieta basal
6. Alimentación básica adaptada

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETAS PARA LA MALNUTRICIÓN

1. Introducción a la malnutrición
2. Dieta para la hipernutrición, dieta con restricción calórica o hipocalórica
3. Dieta para la desnutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GRASAS

1. Introducción a las grasas
2. Dieta de protección del páncreas
3. Dieta de protección del hígado
4. Dieta en la obesidad
5. Dieta en las dislipemias

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GLÚCIDOS

1. Introducción a los glúcidos
2. La diabetes
3. Dieta para la diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE PROTEÍNAS

1. Introducción a las proteínas
2. Dieta hiperproteica
3. Dieta en las enfermedades renales

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE FIBRA

1. Introducción a la fibra alimentaria
2. La fibra dietética y la salud
3. Dieta laxante
4. Dieta astringente
5. Dieta sin residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETAS DE EXPLORACIÓN

1. Dieta para el análisis de renina plasmática
2. Dieta para el examen de hidroxiprolina
3. Dieta previa al test de sobrecarga oral de glucosa
4. Dieta para la prueba del ácido 5-hidroxi-indolacético
5. Dieta de exploración del metabolismo cálcico
6. Dieta para el examen de catecolaminas
7. Dieta para el examen de sangre oculta en las heces

8. Dieta para el examen de grasas en las heces

UNIDAD DIDÁCTICA 10. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

1. Dieta en la úlcera gástrica y duodenal
2. Dieta en la osteoporosis
3. Dieta en casos de disfagia, esofagitis y hernia de hiato
4. Dieta en alergias e intolerancias alimentarias
5. Dieta controlada en cobre para el tratamiento de la enfermedad de Wilson
6. Dieta en las litiasis renales o nefrolitiasis
7. Dieta para la hipertensión
8. Dieta en las enfermedades neurológicas
9. Dieta en enfermos de VIH
10. Dieta en enfermos de cáncer
11. Dieta en los trastornos de la conducta alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 11. INTERACCIÓN FÁRMACO-DIETA

1. Las interacciones de los medicamentos
2. Los fármacos y la dieta
3. Interacción alimento-fármaco y fármaco-alimento
4. Recomendaciones para la prevención de interacciones