

# Curso Profesional

## Nutrición en Disfunciones y Patologías a lo largo del Tracto Digestivo



## Curso Profesional Nutrición en Disfunciones y Patologías a lo largo del Tracto Digestivo

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: [www.tech-fp.com/sanidad/curso-profesional/nutricion-disfunciones-patologias-tracto-digestivo](http://www.tech-fp.com/sanidad/curso-profesional/nutricion-disfunciones-patologias-tracto-digestivo)

# Índice

01

Presentación

---

pág. 4

02

Salidas profesionales

---

pág. 6

03

¿Qué seré capaz de hacer al finalizar el Curso Profesional?

---

pág. 8

04

Dirección del curso

---

pág. 10

05

Plan de formación

---

pág. 14

06

Metodología

---

pág. 16

07

Titulación

---

pág. 20

# 01

## Presentación

En los últimos años, las recurrencias en las consultas médicas por casos de intolerancias, alergias y patologías asociadas al sistema digestivo han ido en aumento por la presencia de hábitos poco saludables en la población y el aumento del consumo de alimentos ultraprocesados. En ese sentido, la atención a las deficiencias energéticas y calóricas, debido a los padecimientos como enfermedades inflamatorias intestinales, Gastritis o Celiacía, deben ser atendidas por profesionales de la Nutrición que respondan a las necesidades del paciente. Con este programa exclusivo de TECH podrás aprender todas las claves para atender a este tipo de pacientes de forma efectiva y bajo la última evidencia científica, de forma 100% online.

“

*Cada vez son más los casos de pacientes con intolerancias, alergias y problemas digestivos. Este programa 100% online te ofrece la capacitación que necesitas para desempeñarte como especialista en Nutrición en el área”*







Los pacientes con problemas digestivos requieren de una vigilancia y asesoría nutricional que les permita conservar un estado de salud integral atendiendo las deficiencias nutricionales o intolerancias que le dificultan su normal desenvolvimiento. Patologías como la Gastritis, el Estreñimiento, la Diarrea u otros de tipo crónico como los infartos intestinales, requieren de la atención específica en materia de alimentación para obtener el equilibrio necesario en su estado de salud integral.

Dada esta necesidad, se hace cada vez más presente la demanda de profesionales capacitados en el campo de la salud alimenticia. Con la intención de cubrir estas necesidades laborales, TECH ha propuesto este programa en modalidad 100% online que le permite al alumnado especializarse en Nutrición en Disfunciones y Patologías a lo largo del Tracto Digestivo, permitiendo profundizar en las distintas necesidades alimentarias del paciente celíaco, con alergias, intolerancias y otros padecimientos digestivos.

Gracias a su modalidad 100% online y la variedad de materiales didácticos con los que cuenta, te permitirá tomar las clases desde la más completa comodidad, donde, como y cuando quieras. Sin horarios prefijados ni traslados a un salón de clases. Siempre con la seguridad, flexibilidad y calidad que solo TECH puede ofrecerte.



*Especializándote como asesor nutricional lograrás ayudar a personas con padecimientos como el Reflujo, la Gastritis y la Dispepsia”*

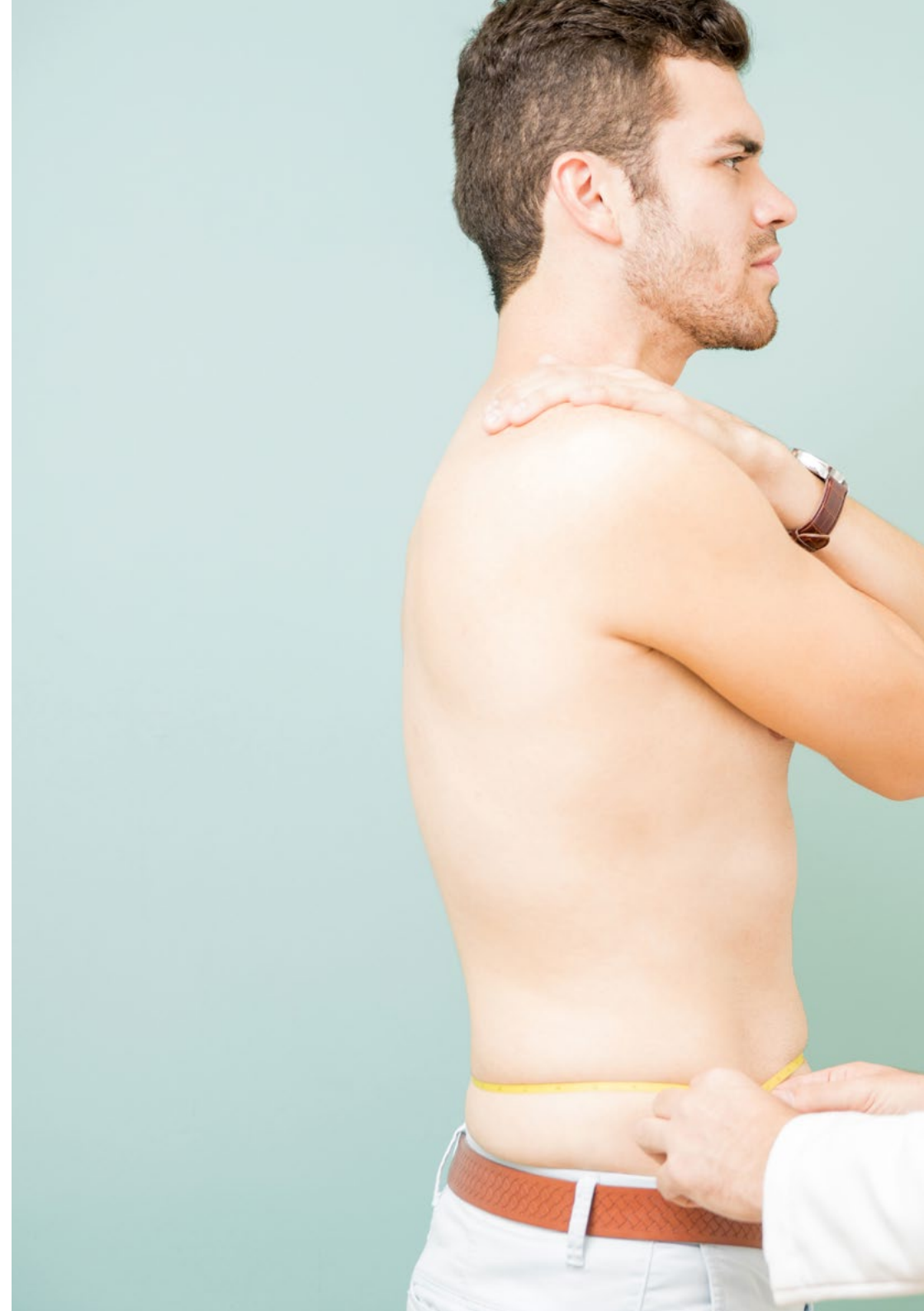
# 02

## Salidas profesionales

Gracias a las recomendaciones de los profesionales en Nutrición y Dietética, los pacientes con disfunciones y patologías a lo largo del tracto digestivo pueden mejorar la calidad de sus vidas. De modo que, al existir estas necesidades específicas de control alimentario, se requiere de profesionales capacitados en el área que les ayuden a encontrar las mejores alternativas para sus planes de alimentación saludable. Con este programa lo podrás hacer de un modo preciso y actualizado.

“

*El sector de la dietética requiere de profesionales que ejerzan con diligencia su labor. Con este programa aprenderás todo lo necesario para ofrecer la mejor atención a tus pacientes”*



Esta titulación, en definitiva, te convertirá en un gran especialista preparado para trabajar en alguno de los siguientes puestos:

- ♦ Técnico en dietética y nutrición
- ♦ Técnico en higiene de los alimentos
- ♦ Comercial de productos de dietoterapia y alimentación saludable
- ♦ Monitor de spa y centros de bienestar especializado en Nutrición
- ♦ Divulgador/Educador sanitario sobre higiene de los alimentos





# 03

## ¿Qué seré capaz de hacer al finalizar el Curso Profesional?

Al culminar este Curso Profesional habrás logrado adoptar actitudes profesionales y adquirir las destrezas necesarias para dar paso a un excelente ejercicio laboral. El cual te permitirá ayudar a tus pacientes con Patologías Digestivas y problemas físicos en su debido funcionamiento, a través de la asesoría nutricional de calidad.

01

Comprender el funcionamiento del aparato digestivo, funciones y patologías

02

Valorar de forma integral el caso clínico y de la salud digestiva

03

Entender la microbiota intestinal y su relación con sistema endocrino y nervioso

04

Ponerse al día sobre las cuestiones más relevantes y novedosas relacionadas con el manejo nutricional de pacientes con patologías en el tracto digestivo







05

Perfeccionar sus habilidades profesionales a través del desarrollo de casos clínicos reales extraídos de consultas actuales

06

Entender la diferencia entre malabsorción, intolerancias y alergias

07

Comprender la sintomatología del estreñimiento y la diarrea aguda y crónica

08

Reconocer el funcionamiento de la boca, el esófago y el estómago

# 04

## Dirección del curso

Para dar continuidad a la educación de calidad de la que TECH dispone, se ha conformado un notable equipo docente, compuesto por profesionales altamente capacitados en materia de Nutrición en Disfunciones y Patologías a lo largo del Tracto Digestivo. Con el fin de que te sientas satisfecho con tu aprendizaje y lo veas reflejado en tu desempeño laboral, estos especialistas te acompañarán y entregarán lo mejor de su experiencia en Nutrición para que desarrolles las destrezas y habilidades más actualizadas. De modo que lograrás transitar el camino del temario entendiendo y adquiriendo en su totalidad los conocimientos otorgados por este selecto equipo docente.

“

*Con la guía de los más preparados profesionales lograrás obtener los conocimientos más profundos en cuanto a padecimientos y Disfunciones del Tracto Digestivo”*



## Dirección del curso

### Dra. Vázquez Martínez, Clotilde

- ♦ Jefa Corporativa del Departamento de Endocrinología y Nutrición de la Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Jefa Corporativa del Departamento de Endocrinología y Nutrición del grupo Quirón Salud
- ♦ Jefa de Sección de Endocrinología y Nutrición en el del Hospital Ramón y Cajal y del Hospital Severo Ochoa, Leganés
- ♦ Presidenta de la SENDIMAD (Sociedad de Endocrinología Nutrición y Diabetes de la Comunidad de Madrid)
- ♦ Coordinadora del grupo de Educación Terapéutica (GEET) de la Sociedad Española de Diabetes
- ♦ Doctor por la Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Madrid
- ♦ Licenciada en Medicina y Cirugía por la Facultad de Medicina de la Universidad de Valencia
- ♦ Especialista en Endocrinología y Nutrición vía M.I.R. en la Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Premio Abraham García Almansa a la trayectoria en Nutrición Clínica
- ♦ Distinguida entre los 100 mejores médicos de España según la lista Forbes
- ♦ Premio de la Fundación Castilla La Mancha para la Diabetes (FUCAMDI) a la trayectoria en Diabetes y Nutrición
- ♦ Curso de Liderazgo y Dirección de Equipos. César Piqueras

### Dra. Montoya Álvarez, Teresa

- ♦ Jefa del Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Infanta Elena
- ♦ Médico adjunto del Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Infanta Elena
- ♦ Responsable de Voluntariado en la Fundación Garrigou
- ♦ Licenciada en Medicina y Cirugía por la Universidad de Navarra
- ♦ Máster en Obesidad y sus Comorbilidades: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento Integral por la Universidad Rey Juan Carlos
- ♦ Curso en Urgencias del Paciente con Antecedentes de Cirugía Bariátrica: Referencias Clave para el Médico de Guardia
- ♦ Miembro de:
  - ♦ Instituto de Investigación en Salud Fundación Jiménez Díaz
  - ♦ Comisión de Salud de FEAPS Madrid
  - ♦ Trisomy 21 Research Society



**Dr. Sánchez Jiménez, Álvaro**

- ♦ Especialista en Nutrición y Endocrinología en el HU Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Nutricionista en Medicadiet
- ♦ Nutricionista clínico especializado en prevención y tratamiento de Obesidad, Diabetes y sus comorbilidades
- ♦ Nutricionista en el Estudio Predimed Plus
- ♦ Nutricionista en Eroski
- ♦ Nutricionista en Clínica Axis
- ♦ Profesor en Máster en Obesidad y comorbilidades. Universidad Rey Juan Carlos
- ♦ Profesor en curso de excelencia en Obesidad en el Hospital Fundación Jimenez Díaz - Novo Nordisk
- ♦ Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Nutrición y alimentación en personas mayores por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Nutrición y deporte para profesionales por la Fundación Tripartita
- ♦ Curso de actualización en Diabetes práctica tipo 1 y 2 para profesionales sanitarios





## Cuadro docente

### Dra. Gutiérrez Pernia, Belén

- ♦ Nutricionista en Obesidad López-Nava. Madrid
- ♦ Nutricionista en Medicadiet, Adelgazamiento y Nutrición
- ♦ Dietista y Nutricionista en Proyectos de Investigación de PREDIMED PLUS
- ♦ Grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Autónoma de Madrid
- ♦ Máster en Nutrición Clínica y Endocrinología en el Instituto de Ciencias de Nutrición y Salud

### Dra. Hoyas Rodríguez, Irene

- ♦ Médica Especialista en Endocrinología y Nutrición
- ♦ Especialista en Endocrinología y Nutrición en los Hospitales Fundación Jiménez Díaz e Infanta Elena
- ♦ Especialista en Endocrinología y Nutrición en el Hospital Beata María Ana
- ♦ Especialista en Endocrinología en el Hospital Universitario 12 de Octubre
- ♦ Graduada en Medicina por la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Posgrado en Tratamiento de la Diabetes Mellitus Tipo 2 por la Universidad Autónoma de Barcelona

### Dra. López Escudero, Leticia

- ♦ Dietista y nutricionista clínica
- ♦ Dietista y nutricionista clínica en la Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Dietista y nutricionista en el Hospital Universitario Infanta Elena
- ♦ Nutricionista en la Clínica Diet
- ♦ Docente en estudios de Grado de Nutrición Humana y Dietética
- ♦ Graduada en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Máster en Obesidad y sus Comorbilidades: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento Integral en la Universidad Rey Juan Carlos
- ♦ Máster en Alimentación en la Actividad Física y el Deporte en la Universidad Oberta de Cataluña



*Este cuadro docente te transmitirá las últimas novedades en esta disciplina para que te conviertas en un profesional altamente solicitado en este sector”*

# 05

## Plan de formación

La estructura de este temario ha sido diseñada especialmente para que encuentres la comodidad pedagógica, a través de un aprendizaje efectivo de las disfunciones del Tracto Digestivo, las enfermedades crónicas como el Cáncer de estómago, entre otras, en las cuales la Nutrición juega un rol relevante. De modo que podrás entender en su totalidad la dinámica digestiva del cuerpo humano y saber cómo tratarla ante cada caso específico.



*Con este temario alcanzarás los conocimientos más profundos en relación a la Nutrición en pacientes problemas digestivos”*





## Módulo 1. Nutrición en Disfunciones y Patologías a lo largo del Tracto Digestivo

- 1.1. Historia digestiva y valoración de variables, sintomatología y hábitos de alimentación previos
- 1.2. Boca: nutrición en Mucositis, Xeroftalmia, Disfagia, y Disbiosis Bucal
- 1.3. Esófago: nutrición en enfermedad por reflujo gastroesofágico y Esófago de Barret
- 1.4. Estómago: nutrición en Gastritis, Hernia de Hiato, Dispepsia, infección por Helicobacter Pylori
- 1.5. Estreñimiento y sintomatología
- 1.6. Diarrea aguda y crónica
- 1.7. Enfermedades inflamatorias intestinales
- 1.8. Diferenciación entre malabsorción, intolerancias y alergias
- 1.9. Disbiosis, sobrecrecimiento bacteriano y malabsorciones de nutrientes
- 1.10. Celiacía y Sensibilidad al Gluten No Celiaca (SGNC)

“

*Una oportunidad única de potenciar tu perfil profesional con los conocimientos y habilidades más actualizadas en cuanto a Nutrición se refiere. Matricúlate ahora y expande tu carrera”*



# 06

## Metodología

Nuestra institución es la primera en el mundo que combina la metodología de los *case studies* con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos los case studies con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

*TECH pone a tu disposición un método de aprendizaje que ha revolucionado la Formación Profesional y con el que mejorarás tus perspectivas de futuro de forma inmediata.*

En TECH aprenderás con una metodología vanguardista concebida para capacitar a los profesionales del futuro. Este método, a la vanguardia pedagógica mundial, se denomina *Relearning*.

Nuestra institución es la única en habla hispana licenciada para emplear este exitoso método. En 2019 conseguimos mejorar los niveles de satisfacción global de nuestros alumnos (calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso, objetivos...) con respecto a los indicadores del mejor centro educativo online en español.





Esta titulación de TECH es un programa intensivo que te prepara para afrontar todos los retos en esta área, tanto en el ámbito nacional como internacional. Tenemos el compromiso de favorecer tu crecimiento personal y profesional, la mejor forma de caminar hacia el éxito, por eso en TECH utilizarás los *case studies*, la metodología de enseñanza más avanzada y eficaz del mercado educativo.

“ *Nuestro programa te proporciona las mejores habilidades profesionales, preparándote para afrontar todos los retos actuales y futuros en esta área*”

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo desde que éstas existen. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, el método del caso consistió en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y emitieran juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas.

Ante una determinada situación, ¿qué harías tú? Esta es la pregunta a la que te enfrentamos en el método del caso, un método de aprendizaje orientado a la acción. A lo largo del curso, te enfrentarás a múltiples casos reales. Deberás integrar todos tus conocimientos, investigar, argumentar y defender tus ideas y decisiones.



En este programa tendrás acceso a los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para ti:



#### Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.



#### Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

El denominado *Learning from an expert* afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.



#### Prácticas de habilidades y competencias

Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



#### Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales... En nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





#### Case Studies

Completarás una selección de los mejores *case studies* de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



#### Resúmenes interactivos

Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



#### Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.



# 07

## Titulación

El Curso Profesional en Nutrición en Disfunciones y Patologías a lo largo del Tracto Digestivo garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Profesional expedido por TECH.

Tras la superación de las evaluaciones, el alumno recibirá por correo postal con acuse de recibo su correspondiente Título de Curso Profesional emitido por TECH.

El título expedido por TECH expresará la calificación que haya obtenido en el Curso Profesional, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores carreras profesionales.

Título: **Curso Profesional en Nutrición en Disfunciones y Patologías a lo largo del Tracto Digestivo**

Modalidad: **Online**

Horas: **150**







## Curso Profesional

Nutrición en Disfunciones  
y Patologías a lo largo del  
Tracto Digestivo

Modalidad: **Online**

Titulación: **TECH Formación Profesional**

Duración: **6 semanas**

Horas: **150**

# Curso Profesional

## Nutrición en Disfunciones y Patologías a lo largo del Tracto Digestivo