

# Máster Profesional Dietoterapia



**tech** formación  
profesional



## Máster Profesional Dietoterapia

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 12 meses

Horas: 1.500

Acceso web: [www.tech-fp.com /sanidad/master-profesional/master-profesional-dietoterapia](http://www.tech-fp.com/sanidad/master-profesional/master-profesional-dietoterapia)

# Índice

01

Presentación

---

*pág. 4*

02

Requisitos de acceso

---

*pág. 6*

03

Salidas profesionales

---

*pág. 8*

04

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

---

*pág. 10*

05

Dirección del curso

---

*pág. 12*

06

Plan de formación

---

*pág. 20*

07

Metodología

---

*pág. 24*

08

Titulación

---

*pág. 28*

# 01

## Presentación

La nutrición es tendencia y es que, con el acceso a la información en la actualidad, cada vez más personas conocen los diversos estudios que confirman que para alcanzar un estilo de vida saludable y prevenir enfermedades la alimentación cumple un rol fundamental. La dietética trata de mejorar la salud del individuo a través de cambios en los hábitos de vida, evaluando la idoneidad de las dietas propuestas en función de las condiciones de cada persona y su actividad física y con la Dietoterapia se aplica la terapéutica correcta. Es por ello que, ha habido un alza de profesionales que buscan especializarse en esta área para prestar un servicio idóneo y completo a sus pacientes. Y atendiendo a esta necesidad, surge este programa de enfoque laboral en Dietoterapia para aplicar el tratamiento adecuado a cada individuo de manera especializada. Lo aprenderás de modo 100% online y en 12 meses.

“

*Con la Dietoterapia brindarás un tratamiento personalizado a tus pacientes ante patologías o necesidades específicas. Matricúlate ahora y especialízate 100% online”*







La Dietoterapia es un tratamiento basado en la adopción de una dieta adecuada, con el objetivo de prevenir o tratar enfermedades específicas, comprendiendo la relación que existe entre el individuo y lo que consume a diario. Existen más de 20 enfermedades peligrosas relacionadas con la obesidad, directa e indirectamente.

Existen estudios que comprueban que la alimentación es la base de toda buena salud. Por todo esto, este programa ofrece un conocimiento superior sobre Dietoterapia, donde conocerás de mano de expertos las novedades en cuanto a evaluaciones nutricionales completas que tengan en cuenta los aspectos psicológicos, sociales y patológicos del paciente, adaptando planes dietéticos a los avances más recientes, adecuados al ámbito de la prevención, la clínica y la educación.

Es así como este Máster Profesional te capacitará para desenvolverte en un mercado laboral en evolución indetenible, que cada vez atrapa a más personas por la conciencia de alcanzar una buena salud, basada en lo natural. Al desarrollarse 100% online, tendrás la accesibilidad de aprender a tu ritmo y sin grandes sacrificios, con un contenido exclusivo y el material de estudio más vanguardista desarrollado por expertos.



*Curar a través de la dieta es una herramienta poderosa que cada vez es más solicitada por los pacientes y tú podrás ayudarles, gracias a este programa"*

# 02

## Requisitos de acceso

Esta titulación no exige ningún requisito de acceso previo al alumno. Esto quiere decir que, para inscribirse y completar el programa, no es necesario haber realizado ningún estudio de forma previa, ni resulta obligatorio cumplir ninguna otra clase de criterio preliminar. Esto te permitirá matricularte y comenzar a aprender de forma inmediata, y sin los complejos trámites exigidos por otras instituciones académicas.

Gracias a este acceso inmediato conseguirás potenciar y poner al día tus conocimientos de un modo cómodo y práctico. Lo que te posicionará fácilmente en un mercado laboral altamente demandado y sin tener que dedicar cientos de horas a estudiar formación reglada previa.

Por todo ello, este programa se presenta como una gran oportunidad para mejorar tus perspectivas de crecimiento profesional de forma rápida y eficiente. Todo esto, a través de un itinerario académico 100% online y con la garantía de calidad, prestigio y empleabilidad de TECH Formación Profesional.

“

*TECH te permite acceso inmediato a esta titulación, sin requerimientos previos de ingreso ni complejos trámites para matricularte y completar el programa”*



Las ventajas de cursar este programa sin necesidad de cumplir requisitos de acceso previo son:

01

Podrás matricularte inmediatamente y comenzar a estudiar cuando quieras. A tu ritmo y sin esperas

02

Tendrás acceso a un programa de alto valor curricular, donde podrás adquirir las habilidades profesionales más demandadas en la actualidad de un modo práctico

03

Mejorarás tus perspectivas laborales en tan solo unas semanas

04

Tendrás acceso a los recursos didácticos multimedia más avanzados del mercado educativo

05

Te prepararás para responder a las necesidades actuales del mercado profesional aprendiendo mediante un formato 100% online

06

Obtendrás una titulación de TECH, una institución académica de referencia a nivel internacional

# 03

## Salidas profesionales

Con el auge de los medios sociales y las tecnologías de información y comunicación ha habido un gran impulso a la concienciación de la buena alimentación. El buscar alternativas que curen de forma más natural está en boga y es a través de la alimentación y cambio de hábitos que puede lograrse. Por esta razón, este Máster Profesional contiene todo lo necesario para que puedas desenvolverte en el área de la Dietoterapia de modo especializado.

“

*Gracias a este programa aplicarás medidas dietéticas para mejorar la sintomatología y calidad de vida de las personas”*





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

- ◆ Técnico en higiene de los alimentos
- ◆ Asistente de supervisión de alimentos en hoteles, caterings y restaurantes
- ◆ Coach Nutricional en consulta privada
- ◆ Técnico nutricional en guarderías y geriátricos
- ◆ Divulgador sanitario sobre higiene de los alimentos
- ◆ Auxiliar nutricional en gimnasios
- ◆ Técnico de antropometría y composición corporal
- ◆ Comercial de productos de dietoterapia y alimentación saludable



# 04

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

Al finalizar este Máster Profesional en Dietoterapia adquirirás una serie de conocimientos y competencias que te ayudarán a ofrecer un servicio especializado y de calidad en tus intervenciones. Definiendo estrategias, planes y aplicación de la terapeuta más especializada a través de la alimentación y cambio de hábitos para mejora de la calidad de vida de los pacientes.

01

Detectar los riesgos y las necesidades nutricionales del paciente desde un punto de vista integral

02

Planificar consultas, objetivos de tratamiento, y técnicas enfocadas a la mejora de la adherencia

03

Realizar una planificación dietética y evaluar los aspectos psicológicos y de calidad de vida con recomendaciones de alimentación adaptadas

04

Planificar el tratamiento nutricional basada en la evidencia científica en patologías del sistema digestivo





05

Planificar el tratamiento nutricional, suplementación y/o sustitutivos

06

Planificar menús para colectividades

07

Aplicar medidas dietéticas para mejorar la sintomatología y calidad de vida

08

Integrar en la recomendación de alimentación saludable el concepto de sostenibilidad



# 05

## Dirección del curso

El criterio del equipo docente de este programa, está basado en la mayor evidencia científica y en su amplia experiencia, quienes, además de participar de manera activa en la elaboración del temario, te acompañarán en el transcurso del programa para dilucidar las dudas que se te puedan presentar. Especialistas en Nutrición, Dietética y Endocrinología, con altos cargos en unidades especializadas de atención, consulta privada y pública, te motivarán a alcanzar la meta. Todo el contenido elegido ha sido adaptado a la novedosa y efectiva metodología Relearning, en cuyo uso TECH es pionera. Así, junto a la tecnología de punta y los recursos multimedia con los que cuenta, actualizarás tus conocimientos de manera natural y progresiva.

“

*El cuadro docente más potente lo encuentras aquí. Un equipo de expertos que te brindará las más avanzadas herramientas”*





## 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

### 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

### **Dr. Martínez Martínez, Alberto**

- ♦ Asesor Nutricional en Santiveri
- ♦ Dietista responsable del Menú de niños con alergia alimentaria. Gastronomic
- ♦ Dietista-Nutricionista clínico del Hospital Universitario Antonio Pedro
- ♦ Grado en Nutrición Humana y Dietética. Universidad Federal Fluminense
- ♦ Graduado en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad de Valencia
- ♦ Máster en Ciencias agroambientales y agroalimentarias. Universidad Autónoma de Madrid

### **Dra. Fernández Menéndez, Amanda**

- ♦ Médico especialista en Pediatría en el Centro de Salud Doctor Castroviejo (SERMAS)
- ♦ Médico adjunto especialista en Endocrinología y Nutrición Pediátrica en el Hospital Universitario La Paz
- ♦ Cooperación Internacional en Salud y Desarrollo en el International Cooperation in Health and Development in India (desarrollo de proyectos de salud en terreno)
- ♦ Licenciada en Medicina y Cirugía por la Universidad Autónoma de Madrid
- ♦ Máster de Obesidad y sus Comorbilidades: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento Integral por la Universidad Rey Juan Carlos
- ♦ Experto en Bioética Clínica por la Universidad Complutense

**Dra. Núñez Sanz, Ana**

- ♦ Nutricionista en Obesidad López-Nava
- ♦ Nutricionista en Medicadiet
- ♦ Dietista y nutricionista *freelance*
- ♦ Dietista y nutricionista en MenuDiet, S.L.
- ♦ Colaboradora sobre alimentación y nutrición en Castilla La Mancha Televisión
- ♦ Promotora de charlas y talleres sobre alimentación saludable para escuelas infantiles, colegios y empresas
- ♦ Graduada en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Máster Oficial en Nutrición y Salud en la Universidad Oberta de Cataluña

**Dra. Prieto Moreno, Ana**

- ♦ Nutricionista en el Departamento de Endocrinología y Nutrición en el Hospital Fundación Jiménez
- ♦ Nutricionista en Hospital General de Villalba y Hospital Universitario Infanta Elena
- ♦ Nutricionista en el Consejo Superior de Deportes, WWF, Medicadiet y Sanitas Sociedad Anónima de Seguros
- ♦ Nutricionista en el Hospital Universitario La Paz, Fundación Mapfre, Copernal Publishing y Revista Diabetes
- ♦ Máster en Obesidad y sus Comorbilidades, Estrategias de Prevención, Diagnóstico y Tratamiento Integral en la Universidad de Alcalá
- ♦ Máster en Antropología Física, Evolución y Biodiversidad Humanas en la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Licenciada en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Autónoma de Madrid







**Dra. González Toledo, Beatriz María**

- ◆ Enfermera en la Unidad de Neumología del Hospital Fundación Jiménez Díaz
- ◆ Enfermera de Diálisis en la Fundación Renal Íñigo Álvarez de Toledo
- ◆ Máster Propio Hemodiálisis para Enfermería en la Universidad Complutense de Madrid
- ◆ Máster Universitario en Nutrición y Salud en la Universidad Oberta de Cataluña
- ◆ Experta Universitaria en Diálisis Peritoneal para Enfermería en la Universidad Cardenal Herrera
- ◆ Graduada en Enfermería por la Universidad Autónoma de Madrid

**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. Yela Salguero, Clara**

- ♦ Dietista coordinadora de ensayos clínicos
- ♦ Dietista en el Hospital Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Coordinadora de Ensayos Clínicos en el Hospital Ramón y Cajal
- ♦ Dietista en el Hospital Severo Ochoa, en Leganés
- ♦ Dietista en la Unidad de Tratamiento Integral de la Obesidad en el Hospital San José de Madrid
- ♦ Diplomada en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Alfonso X El Sabio
- ♦ Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad Complutense de Madrid

#### **Dr. Sanz Martínez, Enrique**

- ♦ Nutricionista Clínico en el Hospital Universitario General de Villalba y Hospital Universitario Rey Juan Carlos
- ♦ Dietista e Investigador en el proyecto PREDIMED PLUS en el Instituto de Investigación Sanitaria de la Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Investigador y colaborador en el estudio NUTRICOVID
- ♦ Investigador y colaborador en el estudio transversal de carácter prospectivo OBESTIGMA
- ♦ Graduado en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Máster en Nutrición Clínica en la Universidad Católica de San Antonio de Murcia
- ♦ Máster en Obesidad y sus Comorbilidades: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento Integral en la Universidad Rey Juan Carlos

#### **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 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

**Dra. Alcarria Águila, María del Mar**

- ♦ Nutricionista Clínica. Medicadiet, Nutrición y salud
- ♦ Nutricionista Clínico. Obesidad López Nava
- ♦ Dietista – nutricionista. PREDIMED-PLUS
- ♦ Grado en Nutrición Humana y Dietética. Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Máster en Nutrición Deportiva y Entrenamiento. ICNS

**Dra. Miguélez González, María**

- ♦ Médico Adjunto de Endocrinología y Nutrición en la Fundación Jiménez Díaz de Madrid
- ♦ Graduada en Medicina por la Universidad de Valladolid
- ♦ Colaboradora docente en seminarios impartidos a estudiantes de la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Profesora del Máster Experto en Obesidad y Complicaciones Metabólicas, avalado por la SEEDO

**Dra. Modroño Móstoles, Naiara**

- ♦ Especialista en Endocrinología
- ♦ Médico especialista en Endocrinología en el Hospital Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Médico especialista en Endocrinología en el Hospital Universitario Infanta Elena
- ♦ Médico especialista en Endocrinología en el Hospital Universitario de Getafe
- ♦ Autora de diversos artículos para revistas científicas
- ♦ Diplomada en Tratamiento de la Diabetes Mellitus Tipo 2 por la Universidad Autónoma de Barcelona

**Dra. Labeira Candel, Paula**

- ♦ Nutricionista clínica en la Unidad de Endoscopia Bariátrica en HM Hospitales
- ♦ Nutricionista deportiva y clínica en Quirón Salud – Instituto de Sobrepeso y Obesidad
- ♦ Nutricionista deportiva y clínica en Medicadiet, Adelgazamiento y Nutrición
- ♦ Nutricionista deportiva en el C.F. TrivalValderas de Alcorcón
- ♦ Analista de calidad de los alimentos y el agua en el Servicio Andaluz de Salud
- ♦ Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Pablo Olavide de Sevilla
- ♦ Licenciatura en Ciencias y Tecnología de los Alimentos
- ♦ Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética
- ♦ Máster en Entrenamiento y Nutrición Deportiva en la Universidad Europea de Madrid

**Dña. Manso del Real, Paula**

- ♦ Subdirectora de Enfermería en la Fundación Renal Íñigo Álvarez de Toledo
- ♦ Supervisora de Enfermería de la Unidad de Diálisis de la Fundación Renal Íñigo Álvarez de Toledo
- ♦ Enfermera de Nefrología en la Unidad de Nefrología del Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Diplomatura en Enfermería en la Universidad Francisco de Vitoria
- ♦ Título en Cooperación Internacional y Promoción de la Salud en la Universidad Francisco de Vitoria
- ♦ Experto en Urgencias y Emergencias en la Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Magíster de Hemodiálisis para Enfermería en la Universidad Complutense de Madrid

# 06

## Plan de formación

El itinerario educativo de este Máster Profesional, ha sido elegido por expertos en Endocrinología y Nutrición, para tu comprensión y práctica en el entorno laboral actual. La forma en que son presentados los contenidos, hará más fácil tu asimilación y seguimiento, ya que a través de variados recursos multimedia podrás observar los casos ejemplarizantes. Videos, clases magistrales, audios, formatos interactivos, salas de chat, foros, entre otros formatos estarán disponibles para ti desde el primer día, por ser una capacitación 100% online. Podrás conectarte desde cualquier dispositivo con internet las 24 horas del día, incluso descargar el temario si así lo deseas, contando con una potente fuente de consulta.

“

*Un programa que contiene la mayor evidencia científica y la visión experimentada de sus docentes”*





## Módulo 1. Alimentación, salud y prevención de enfermedad: Problemática actual y Recomendaciones para la población general

- 1.1. Hábitos de alimentación en la población actual y riesgos en salud
- 1.2. Dieta mediterránea y sostenible
- 1.3. Comparación de modelos de alimentación o “dietas”
- 1.4. Nutrición en vegetarianos
- 1.5. Infancia y adolescencia
- 1.6. Adultos
- 1.7. Recomendaciones en embarazo y lactancia
- 1.8. Recomendaciones en menopausia
- 1.9. Edad avanzada
- 1.10. Nutrición en deportistas

## Módulo 2. Valoración del estado nutricional y cálculo de planes nutricionales personalizados, recomendaciones y seguimiento

- 2.1. Historia clínica y antecedentes
- 2.2. Antropometría y composición corporal
- 2.3. Valoración de hábitos de alimentación
- 2.4. Equipo interdisciplinar y circuitos terapéuticos
- 2.5. Cálculo del aporte energético
- 2.6. Cálculo de la recomendación de consumo de macro y micronutrientes
- 2.7. Recomendación de cantidades y frecuencia de consumo de alimentos
- 2.8. Modelos de planificación de dietas
- 2.9. Nutrición hospitalaria
- 2.10. Educación

## Módulo 3. Nutrición en sobrepeso, obesidad, y sus comorbilidades

- 3.1. Fisiopatología de la obesidad
- 3.2. Diagnóstico fenotípico
- 3.3. Objetivo de tratamiento y modelos de dietas hipocalóricas
- 3.4. Prescripción de ejercicio físico en sobrepeso y obesidad
- 3.5. Psicología asociada a la alimentación en adelgazamiento: psiconutrición
- 3.6. Comorbilidades asociadas a la obesidad
- 3.7. Riesgo cardiovascular y adaptaciones nutricionales en Hipertensión, dislipemias y aterosclerosis
- 3.8. Patologías digestivas asociadas a la obesidad y Disbiosis
- 3.9. Tratamiento farmacológico en obesidad e interacciones fármaco-nutrientes y adaptación del plan nutricional
- 3.10. Cirugía bariátrica y endoscópica

## Módulo 4. Nutrición en infancia y adolescencia

- 4.1. Causas y factores interrelacionados de la obesidad infantil
- 4.2. Riesgos de la obesidad infantil
- 4.3. Educación nutricional
- 4.4. Modelos de alimentación y recomendaciones de alimentos
- 4.5. Alteraciones genéticas y predisposición a la obesidad infantil y en adultos
- 4.6. Prevención y manejo de otros trastornos de conducta alimentaria en niños y adolescentes
- 4.7. Aspectos psicológicos en obesidad infantil en consulta de Nutrición
- 4.8. Nutrición en situaciones especiales: Enfermedad celíaca. Alergia alimentaria
- 4.9. Nutrición en situaciones especiales: Diabetes y dislipemias
- 4.10. Nutrición y alteraciones del crecimiento

## Módulo 5. Nutrición en disfunciones y patologías a lo largo del tracto digestivo

- 5.1. Historia Digestiva, y valoración de variables, sintomatología y hábitos de alimentación previos
- 5.2. Boca: nutrición en Mucositis, Xeroftalmia, Disfagia, y Disbiosis Bucal
- 5.3. Esófago: nutrición en enfermedad por reflujo gastroesofágico y Esófago de Barret
- 5.4. Estómago: nutrición en Gastritis, Hernia de Hiato, Dispepsia, infección por Helicobacter Pylori
- 5.5. Estreñimiento y sintomatología
- 5.5.1. Patologías asociadas
- 5.6. Diarrea aguda y crónica
- 5.7. Enfermedades inflamatorias intestinales
- 5.8. Diferenciación entre malabsorción, intolerancias y alergias
- 5.9. Disbiosis, sobrecrecimiento bacteriano y malabsorciones de nutrientes
- 5.10. Celiaquía y Sensibilidad al Gluten No Celiaca (SGNC)

## Módulo 6. Nutrición en enfermedades renales, hepáticas y pancreáticas

- 6.1. Nutrientes
- 6.2. Hábitos, riesgos, comorbilidades previas y causantes, y valoración de hábito de alimentación
- 6.3. Nutrición en Insuficiencia Renal Crónica: prediálisis
- 6.4. Nutrición en Insuficiencia Renal Crónica: diálisis: trasplante Renal
- 6.5. Nefropatía diabética
- 6.6. Litiasis renal
- 6.7. Insuficiencia Pancreática
- 6.8. Esteatosis Hepática no alcohólica, Fibrosis, Cirrosis Hepática y Litiasis Vesicular
- 6.9. Modulación de la microbiota intestinal en patología renal, pancreática y hepática
- 6.10. Aspectos psicológicos y planificación de objetivos y consultas



## Módulo 7. Nutrición en patologías endocrino-metabólicas y autoinmunes

- 7.1. Diabetes tipo 1
- 7.2. Resistencia a Insulina y Diabetes tipo 2
- 7.3. Nutrición en alteraciones tiroideas
- 7.4. Nutrición y Ritmos circadianos: Cronobiología
- 7.5. Nutrición en ciclo menstrual fisiológico y sus alteraciones
- 7.6. Nutrición en patología autoinmune
- 7.7. Músculo
- 7.8. Salud Ósea
- 7.9. Nutrición en patologías pulmonares
- 7.10. Fatiga crónica, anemia y déficit de vitamina D

## Módulo 8. Nutrición en patologías del sistema nervioso

- 8.1. Nutrición en la prevención de deterioro cognitivo, demencia y Alzheimer
- 8.2. Nutrición y patologías psicoafectivas
- 8.3. Patologías con conductas alimentarias alteradas
- 8.4. Trastornos de Conducta Alimentaria
- 8.5. Nutrición en patologías degenerativas
- 8.6. Nutrición en patologías con movimiento incontrolado
- 8.7. Nutrición en Epilepsia
- 8.8. Nutrición en Neuralgias
- 8.9. Nutrición en lesiones neurológicas severas
- 8.10. Tóxicos, compuestos bioactivos, microbiota intestinal y su relación con las enfermedades del sistema nervioso

## Módulo 9. Nutrición en el paciente oncológico

- 9.1. Fisiopatología del cáncer
- 9.2. Relación del cáncer con hábitos de alimentación y posibles cancerígenos
- 9.3. Valoración del estado nutricional en el paciente oncológico
- 9.4. Interacción nutriente-tratamiento antineoplásico
- 9.5. Aspectos psicológicos en el paciente y recomendaciones nutricionales generales en el paciente oncológico
- 9.6. Nutrición en las alteraciones del apetito y la deglución provocadas por la patología o los tratamientos
- 9.7. Nutrición en las alteraciones digestivas provocadas por la patología o los tratamientos
- 9.8. Nutrición en las alteraciones metabólicas causadas por la patología: Caquexia
- 9.9. Nutrición antes y después de la cirugía oncológica
- 9.10. Nutrición hospitalaria

## Módulo 10. Alimentación para la salud, equidad y sostenibilidad

- 10.1. Alimentación sostenible, variables de la alimentación que influyen en la huella ecológica
- 10.2. El desperdicio de comida como problema individual y asociado a la industria alimentaria
- 10.3. Pérdida de biodiversidad a distintos niveles y su repercusión en la salud humana: microbiota
- 10.4. Tóxicos y Xenobióticos en la alimentación y sus efectos en la salud
- 10.5. Legislación alimentaria actual
- 10.6. Nutrición y disruptores endocrinos
- 10.7. La epidemia de la obesidad y desnutrición a nivel global, asociado a la inequidad: "Un planeta de gordos y hambrientos"
- 10.8. Alimentación en la infancia y juventud y adquisición de hábitos en la edad adulta
- 10.9. Industria alimentaria, marketing, publicidad, redes sociales y su influencia en la elección de alimentos
- 10.10. Recomendaciones alimentarias saludables, sostenibles y sin tóxicos: política

# 07

## 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.



# 08

## Titulación

El Máster Profesional en Dietoterapia garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Máster Profesional expedido por TECH.

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

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

Título: **Máster Profesional en Dietoterapia**

Modalidad: **Online**

Horas: **1.500**





salud futuro  
confianza personas  
educación información tutores  
garantía acreditación enseñanza  
instituciones tecnología aprendizaje  
comunidad compromiso  
atención personalizada innovación  
conocimiento presente  
desarrollo web formación  
aula virtual idiomas

**tech** formación  
profesional

## Máster Profesional Dietoterapia

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 12 meses

Horas: 1.500

# Máster Profesional Dietoterapia

