

## Experto universitario en Nutrición y Dietética

### 1. Flexible y compatible con tu TRABAJO

La metodología de UNIR se basa en la educación personalizada, el trabajo colaborativo y la participación de los alumnos, ofreciendo una educación totalmente flexible en cuanto a gestión del tiempo y horarios.

### 2. Recursos didácticos INNOVADORES

Nuestra metodología es el principal valor añadido para nuestros alumnos, que pueden disfrutar de una total flexibilidad en cuanto a gestión del tiempo y horarios. En UNIR, la planificación personal del trabajo es clave. Para facilitar esta tarea, el alumno cuenta con una programación semanal que podrá ajustar a sus necesidades con la ayuda del tutor personal.

### 3. Siempre ACOMPAÑADO

Sabemos lo importante que es que te sientas acompañado en tus estudios. Tu tutor personal te apoyará y motivará para que no sólo consigas tu título, sino que lo hagas de la forma más rápida y satisfactoria posible.



### Objetivos

A través del curso de Experto Universitario en Nutrición y Dietética de UNIR, los alumnos adquirirán la formación y conocimientos específicos y actuales en el campo de la Nutrición y la elaboración de recomendaciones dietéticas.

Después del programa, el estudiante estará capacitado para ayudar a los pacientes con problemas nutricionales u otras afecciones, para dispensar productos adecuados en el caso de ser farmacéutico y para remitir al profesional idóneo cuando sea necesario.



## Experto universitario en Nutrición y Dietética

### Plan de Estudios

#### 1. CONCEPTOS: ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN. HÁBITOS ALIMENTARIOS

- » Los hábitos alimentarios: origen y cambio
- » Influencia de los hábitos alimentarios en los estados de salud
- » Factores que influyen en los hábitos alimentarios de la población

#### 2. DIGESTIÓN Y ABSORCIÓN: APARATO DIGESTIVO

- » Metabolismo y función de los hidratos de carbono. La insulina; Principales fuentes de hidratos de carbono
- » La digestión
- » Los neurotransmisores en los procesos metabólicos

#### 3. NUTRIENTES ENERGÉTICOS

- » Hidratos de carbono
- » Lípidos: Estructura y clasificación; Metabolismo y función de los lípidos; Principales fuentes de lípidos.
- » Proteínas: Clasificación; Metabolismo y función de las proteínas; Principales fuentes de proteínas

#### 4. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS

- » Vitaminas: Vitaminas Liposolubles. Clasificación y función; Vitaminas Hidrosolubles. Clasificación y función
- » Minerales: Macroelementos. Clasificación y función; Microelementos. Clasificación y función; Oligoelementos
- » El agua: Necesidades de agua; Tipos de agua; Deshidratación

#### 5. ALIMENTOS

- » Función y clasificación
- » Leche y derivados
- » Carne, pescado y huevos
- » Legumbres, patatas y frutos secos
- » Verduras y hortalizas
- » Frutas
- » Fibra alimentaria
- » Cereales, pan, pasta y azúcares
- » Grasas, aceite y mantequilla

#### 6. EL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS Y LOS CAMBIOS EN EL VALOR NUTRITIVO

- » Efecto del calor sobre la estabilidad y biodisponibilidad de los nutrientes.
- » Influencia de las técnicas de esterilización en el valor nutritivo de los alimentos.
- » Influencia de otras técnicas de conservación en el valor nutritivo de los alimentos.
- » Seguridad alimentaria y técnicas de conservación.

#### 7. ELABORACIÓN DE DIETAS

- » Dieta equilibrada y dieta mediterránea: Dieta por raciones ; Tablas de composición de los alimentos
- » Evaluación clínica del estado nutricional: Necesidades energéticas y reguladoras del individuo
- » Elaboración de dietas. Tablas de composición de los alimentos
- » Dietas hiperprotéicas
- » Suplementos nutricionales
- » Dietas "milagro"

#### 8. NECESIDADES NUTRICIONALES EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA

- » Las necesidades nutricionales en la infancia
- » Las necesidades nutricionales en la adolescencia
- » Las necesidades nutricionales en el embarazo
- » Las necesidades nutricionales en la lactancia
- » Las necesidades nutricionales del lactante y de la madre
- » Las necesidades nutricionales en la práctica del deporte
- » Las necesidades nutricionales del anciano

#### 9. ALIMENTACIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA

- » Actividad física aeróbica y anaeróbica
- » Recomendaciones dietéticas
- » Alimentación funcional o complementaria
- » Modelos de dietas

#### 10. TRATAMIENTO NUTRICIONAL DE LAS DISTINTAS PATOLOGÍAS

- » Obesidad
- » Nutrición y acciones metabólicas: Diabetes Mellitus tipo 1 y tipo 2
- » Nutrición y patologías digestivas
- » Nutrición y patologías cardiovasculares
- » Nutrición y patologías renales
- » Nutrición y patología neurológica
- » Nutrición y patologías oncológicas
- » Nutrición y patologías óseas
- » Nutrición y enfermedades en la conducta alimentaria
- » Síndrome metabólico

#### 11. INTERACCIONES FÁRMACOS/NUTRIENTES

- » Acciones nutricionales causadas por fármacos
- » Modificaciones de la respuesta al fármaco producidas por los nutrientes
- » Nutrición y paciente polimedcado

#### 12. INTRODUCCIÓN A LA NUTRIGENÓMICA Y NUTRIGENÉTICA

- » Nutrigenómica y nutrigenética
- » Estado actual en investigación en nutrigenómica y nutrigenética

### Titulación europea

Al finalizar el programa obtendrás un título europeo otorgado por la Universidad Internacional de La Rioja (UNIR).

UNIR, Universidad Internacional de La Rioja, es una Universidad online privada, reconocida por la Ley 3/2008, de 13 de octubre, por el Parlamento de La Rioja. Se rige por la Ley de Ordenación Universitaria española, por las directrices de la Unión Europea y por las normas que dicta el Estado español y la Comunidad de La Rioja.

Su estructura, organización y funcionamiento han sido diseñados conforme a los parámetros y requisitos del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).

Solicita información:

[www.masterunir.com/salud/experto-en-nutricion-y-dietetica/](http://www.masterunir.com/salud/experto-en-nutricion-y-dietetica/)