

Diplomado

Nutrición y Dietética

Avalado por la NBA





Diplomado

Nutrición y Dietética

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/nutricion-dietetica

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estructura y contenido

pág. 12

04

Metodología

pág. 16

05

Titulación

pág. 24

01

Presentación

Actualmente, la Organización Mundial de la Salud ha alertado sobre el incremento de casos de obesidad en el mundo, así mismo sobre los déficits de peso bajo en poblaciones vulnerables. Por esto, es importante que los profesionales de este campo cuenten con un conocimiento amplio sobre los nutrientes y alimentos que más se deben consumir en cada etapa de la vida. Asimismo, deben aportar a la construcción de planes que promuevan la importancia de la buena alimentación y la creación de conciencia colectiva sobre este aspecto. Precisamente, esto es lo que ofrece este programa, el cual podrá ser completado de manera 100% online, beneficio que le permitirá al estudiante tener mayor control sobre su tiempo.





“

Conviértete en el mejor profesional expertos en Nutrición y Dietética, gracias a este programa que te permitirá ampliar tus conocimientos”

La Nutrición y la Dietética se han convertido en dos elementos muy relevantes dentro del contexto actual, puesto que cada vez es mayor la importancia de una alimentación saludable para el bienestar y la prevención de enfermedades. Asimismo, debido a los nuevos estilos de vida en los que predominan la alimentación rápida y la poca falta de ejercicio, el papel de los profesionales en este campo resulta ser una alternativa efectiva.

Por lo que, este Diplomado en Nutrición y Dietética busca capacitar a los estudiantes con una amplia gama de temas relacionados con la valoración del estado nutricional de acuerdo a cada etapa de la vida, incluida la nutrición durante el embarazo. Además, así dominará conceptos sobre el control ponderal y los trastornos del consumo de alimentos, con el objetivo de implementar estrategias que aporten a tratarlos de manera profesional.

También, se dará una visión amplia sobre la valoración del estado nutritivo en colectividades, incluyendo la epidemiología nutricional y los diferentes tipos de encuestas alimentarias y su gestión, por medio de la evaluación del consumo individual para comprender la nutrición a nivel comunitario.

Y todo lo anterior, por medio de la innovadora metodología *Relearning*, la cual permite que la titulación pueda ser impartida de manera 100% online, oportunidad con la que el estudiante podrá estudiar desde cualquier lugar y en el horario que desee, puesto a que contará con acceso durante las 24 horas del día a los recursos multimedia. Además, potenciará su habilidad resolutoria, debido a que analizará casos prácticos que lo situarán en la simulación de un entorno real.

Este **Diplomado en Nutrición y Dietética** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Las características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Nutrición y Dietética
- Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet



Un Diplomado que te permitirá perfeccionar tus habilidades y crear dietas balanceadas que impactarán positivamente en la salud las personas”

“

Con los conocimientos que adquirirás sobre las necesidades alimentarias que se crean en las mujeres embarazadas, lograrás realizar dietas adecuadas que suplan la demanda de nutrientes”

El programa incluye en su cuadro docente a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el profesional deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeos interactivos realizados por reconocidos expertos.

Con este programa, realizarás valoraciones de los hábitos alimenticios que se generan en espacios colectivos y generarás alternativas para lograr que sean más saludables.

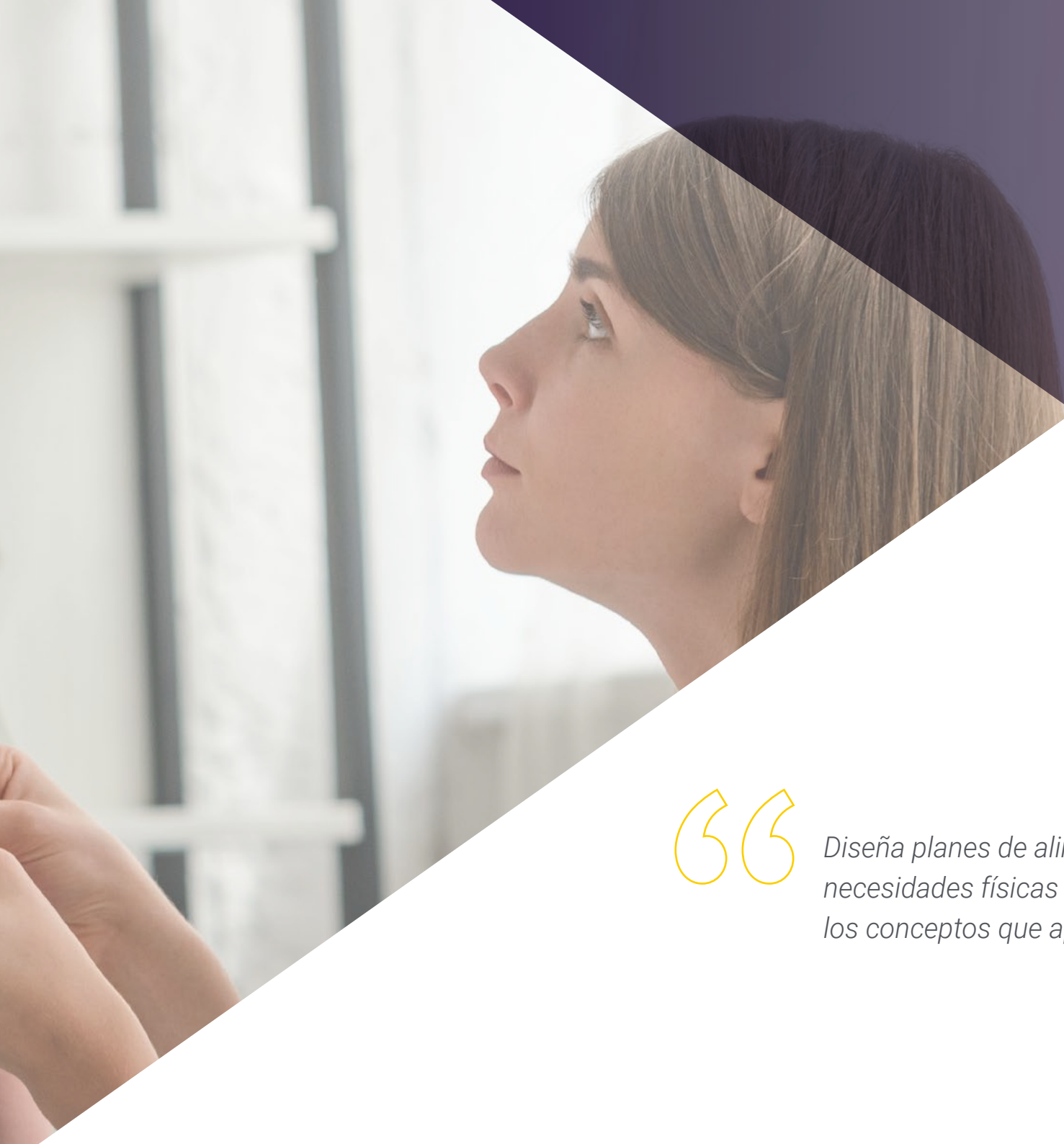
Amplía tus conocimientos en Nutrición y Dietética de manera completamente online, gracias a la metodología Relearning.



02 Objetivos

El propósito fundamental de este programa académico es proporcionar a los estudiantes un conocimiento especializado en la planificación de dietas balanceadas que suplan las necesidades según el grupo demográfico y en la participación en proyectos de promoción de salud. Esto, les permitirá ampliar sus conceptos en este campo y mejorar sus habilidades para abordar con destreza la intervención de actividades que contribuyan a la educación de la buena alimentación.





“

Diseña planes de alimentación de acuerdo a las necesidades físicas de cada persona e integrando los conceptos que aprenderás en este programa”



Objetivos generales

- Identificar los principales procesos de calidad a los que se someten los productos alimenticios
- Aplicar los conocimientos de la química alimentaria en la dietética y la nutrición
- Analizar las nuevas tecnologías y su aporte realizado al proceso de producción alimentaria



*¿Quieres alcanzar la excelencia?
Con este Diplomado esa será
una meta más cumplida”*





Objetivos específicos

- ♦ Innovar y diseñar nuevos procesos y productos que satisfagan las necesidades del mercado en diferentes aspectos como evaluar el grado de aceptabilidad de dichos productos, establecer sus costes de producción y sus riesgos medioambientales
- ♦ Capacidad de intervención en actividades de promoción de la salud, a nivel individual y colectivo, contribuyendo a la educación nutricional de la población
- ♦ Gestionar y proponer servicios de restauración colectiva y proponer programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos, asegurando la calidad y seguridad alimentaria de los alimentos gestionados y proporcionar la formación adecuada al personal implicado
- ♦ Estudiar e interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto, para poder responder razonadamente la cuestión que se plantee
- ♦ Calcular y establecer pautas alimentarias saludables para valorar el estado nutricional individual y en colectividades
- ♦ Desarrollar la planificación de menús para colectivos y diseñar e interpretar encuestas alimentarias

03

Estructura y contenido

El itinerario académico de este Diplomado ha sido diseñado por los mejores expertos en Nutrición. De esta forma, el estudiante logrará adquirir un conocimiento especializado y actualizado sobre las dietas adecuadas que se deben consumir en cada etapa de la vida, así como las que se deben implementar en pacientes con algún tipo de enfermedad estomacal. Esto, a partir de la revisión de recursos multimedia y el estudio de casos prácticos, que permitirán a los alumnos mejorar sus habilidades profesionales en este campo.





“

Con este increíble plan de estudios lograrás dominar las técnicas más efectivas para determinar el estado nutricional de un paciente y construir una dieta de acuerdo a este”

Modulo 1. Módulo 1. Nutrición y dietética

- 1.1. Técnicas para determinar el estado nutricional
 - 1.1.1. Valoración individual. Historia médica, social y dietética
 - 1.1.2. Métodos de determinación de la composición corporal (Densitometría, antropometría, isotópicos, Creatinina urinaria)
 - 1.1.3. Examen del aspecto físico del individuo
 - 1.1.4. Pruebas bioquímicas
- 1.2. Valoración del estado nutritivo en colectividades
 - 1.2.1. Epidemiología nutricional
 - 1.2.1.1. Tipos de encuestas alimentarias
 - 1.2.1.2. Formas de gestión de las encuestas
 - 1.2.2. Evaluación de consumo familiar y evaluación de consumo individual
- 1.3. Nutrición durante el embarazo
 - 1.3.1. Cambios fisiológicos durante el embarazo
 - 1.3.2. Requerimientos Nutricionales (Energía, Proteínas, H. Carbono, Lípidos, Vitaminas, Minerales)
 - 1.3.3. Bases fisiológicas del proceso de lactación
 - 1.3.4. Fisiopatología durante el embarazo y recomendaciones en lactancia
- 1.4. Nutrición en los lactantes
 - 1.4.1. Fisiología general del lactante
 - 1.4.2. Requerimientos Nutricionales (Energía, Proteínas, Lípidos, H. Carbono, Vitaminas, minerales)
 - 1.4.3. Pautas Alimentarias del lactante y lactancia Materna
 - 1.4.3.1. Composición leche materna
 - 1.4.3.2. Lactancia artificial
 - 1.4.3.3. Beikost



- 1.5. Nutrición en la niñez
 - 1.5.1. Características generales
 - 1.5.2. Requerimientos Nutricionales
 - 1.5.2.1. Edad en la guardería
 - 1.5.2.2. Edad escolar
 - 1.5.2.3. Factores determinantes y problemática asociada
- 1.6. Nutrición en la adolescencia y en la vejez
 - 1.6.1. Características anatómico-fisiológicas en la adolescencia
 - 1.6.2. Hábitos alimenticios del Adolescente
 - 1.6.3. Crecimiento y desarrollo
 - 1.6.4. Problemas nutricionales en la adolescencia
 - 1.6.5. Cambios fisiológicos en la vejez
 - 1.6.6. Ingestas recomendadas y farmacología asociada
- 1.7. Control ponderal y trastornos del consumo de alimentos
 - 1.7.1. Componentes del peso corporal y distribución regional asociada
 - 1.7.2. Desarrollo del tejido adiposo y regulación del peso corporal
 - 1.7.3. Obesidad: prevalencia, distribución, clasificación, causas y tratamiento
 - 1.7.4. Trastornos del consumo de alimentos
- 1.8. Dieta en la obesidad, anorexia y bulimia
 - 1.8.1. Tratamiento o control de la obesidad y modificaciones de la dieta
 - 1.8.2. Dieta hipocalórica y de mantenimiento
 - 1.8.3. Ejercicio y medicamentos
 - 1.8.4. Tipos y causas de la anorexia
 - 1.8.5. Tratamiento y diagnóstico
 - 1.8.6. Tratamiento y diagnóstico de la bulimia
- 1.9. Nutrición en enfermedades cardiovasculares e hipertensión
 - 1.9.1. Introducción: prevalencia y mortalidad
 - 1.9.1.1. Fisiopatología y factores de riesgo de enfermedades cardiovasculares
 - 1.9.1.2. Relación de los factores de la dieta con los lípidos séricos
 - 1.9.1.3. Medidas preventivas para enfermedad cardiovascular
 - 1.9.1.4. Tratamiento y dietoterapia asociada
 - 1.9.2. Concepto y fisiopatología de la hipertensión
 - 1.9.3. Factores relacionados con la dieta y tratamiento.
 - 1.9.4. Dietas controladas en sodio
- 1.10. Dieta en enfermedades del aparato digestivo
 - 1.10.1. Reflujo gastroesofágico
 - 1.10.1.1. Etiología y Fisiopatología
 - 1.10.1.2. Tratamiento nutricional
 - 1.10.2. Enfermedad Péptica ácida
 - 1.10.2.1. Tratamiento nutricional
 - 1.10.3. Diarrea y tipos
 - 1.10.3.1. Tratamiento diarrea aguda y diarrea crónica
 - 1.10.4. Tratamiento del estreñimiento



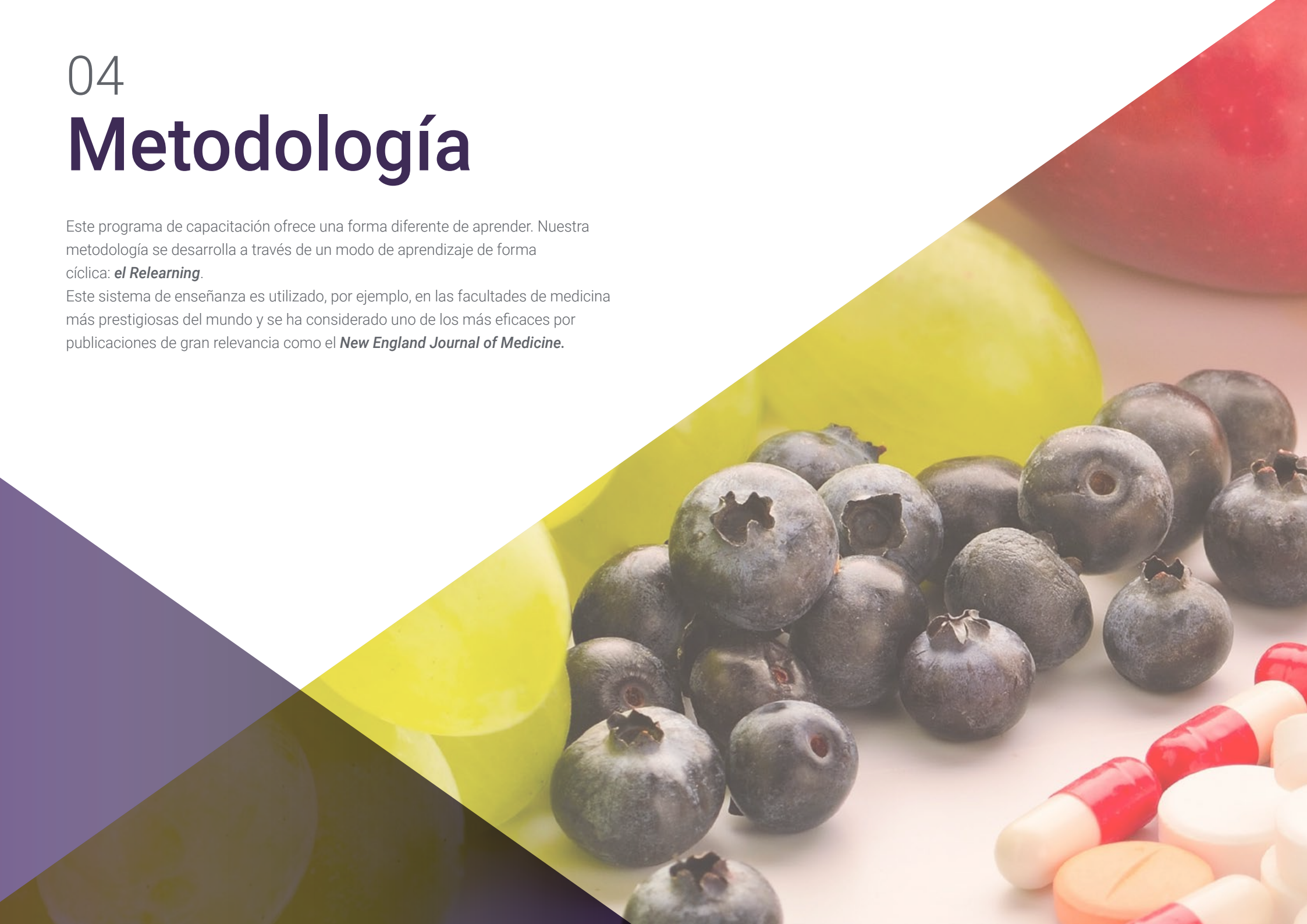
Ser el mejor en tu ámbito profesional es posible con este Diplomado. No dudes más y empieza ya"

04

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: **el Relearning**.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el **New England Journal of Medicine**.





“

Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización”

En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

“

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard”

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.



Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.



El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.

Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu capacitación, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.



Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:



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, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.



Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.



Resúmenes interactivos

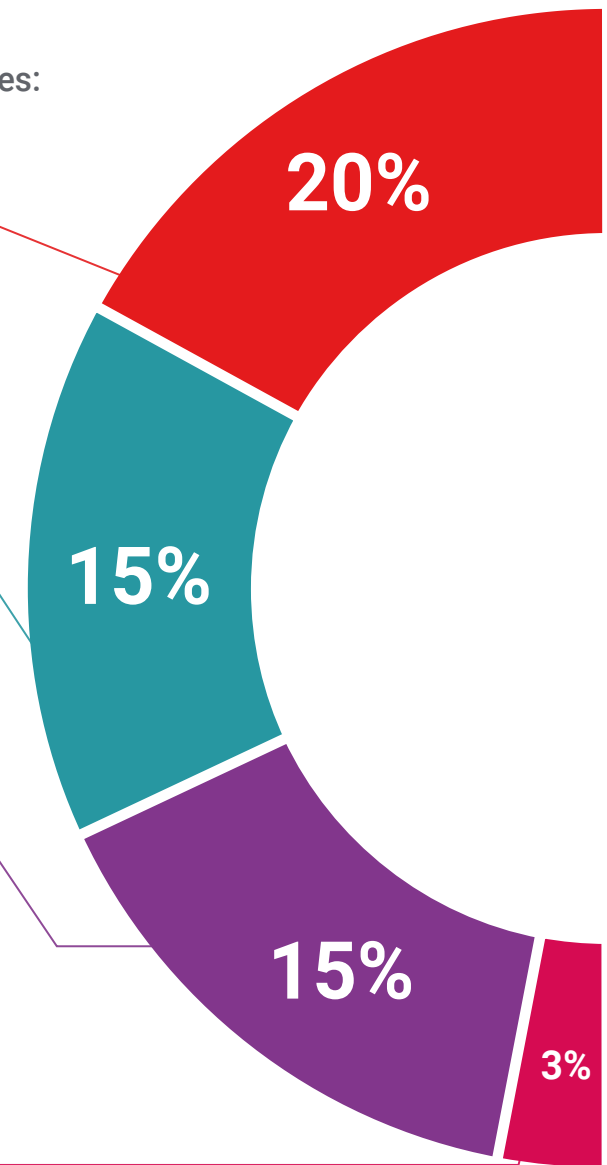
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.



Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.



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 las futuras decisiones difíciles.



Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.



05

Titulación

Este Diplomado en Nutrición y Dietética garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por TECH Universidad Tecnológica.



“

Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

Este **Diplomado en Nutrición y Dietética** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Diplomado** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

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

Título: **Diplomado en Nutrición y Dietética**

N.º Horas Oficiales: **150 h.**

Avalado por la NBA



*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH EDUCATION realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.

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 universidad
tecnológica

Diplomado

Nutrición y Dietética

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Diplomado

Nutrición y Dietética

Avalado por la NBA



tech universidad
tecnológica