

NUTRICIÓN Y SALUD: CLAVES DIETÉTICAS PARA LA SALUD INTEGRAL















DURACIÓN: 90 HORAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTUDIO DIETÉTICO DE LOS PACIENTES

- 1. Clasificación
- 2. Entrevista dietética
- 3. Evaluación del consumo de alimentos
- 4. Pasos para realizar una evaluación dietética
- 5. Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
- 6. Historia e indicadores clínicos
- 7. Historia clínica
- 8. Indicadores clínicos
- 9. Medidas antropométricas
- 10. Indicadores antropométricos
- 11. Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
- 12. Pruebas bioquímicas
- 13. Ventajas de los indicadores bioquímicos
- 14. Inconvenientes de los indicadores bioquímicos
- 15. Parámetros a valorar
- 16. Determinación de la función inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA DIABETES

- 1. Diabetes Mellitus
- 2. Metabolismo glucídico
- 3. Situación postprandial
- 4. Situación interdigestiva
- 5. Alteraciones en la producción y liberación de insulina
- 6. Tipos de diabetes
- 7. Sintomatología
- 8. Diagnóstico
- 9. Objetivos del tratamiento
- 10. Intervención nutricional
- 11. Hidratos de carbono
- 12. Proteínas
- 13. Grasa
- 14. Vitaminas y minerales













- 15. Alcohol
- 16. Hipoglucemia, hiperglucemia y otras complicaciones
- 17. Educación diabetológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA OBESIDAD

- 1. Importancia sociosanitaria de la obesidad
- 2. Obesidad y Síndrome metabólico
- 3. Factores causales
- 4. Consecuencias o enfermedades asociadas
- 5. Síndrome metabólico y riesgo cardiovascular
- 6. Tratamiento del síndrome metabólico
- 7. Determinación y evaluación del paciente obeso
- 8. Grado de obesidad
- 9. Determinación del grado de obesidad abdominal
- 10. Identificación de la persona que debe perder peso
- 11. Objetivos realistas
- 12. Reducción de peso
- 13. Beneficios de una pérdida de peso moderada
- 14. Tratamiento higiénico-dietético y farmacológico del paciente obeso
- 15. Tratamiento dietético
- 16. Actividad física
- 17. Otras alternativas de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA HIPERTENSIÓN ARTERIAL

- 1. Introducción al concepto de hipertensión arterial
- 2. Causas de la hipertensión arterial
- 3. Manifestaciones clínicas
- 4. Clasificación de la hipertensión arterial
- 5. Clasificación según el nivel de la presión arterial
- 6. Clasificación según la importancia de las lesiones orgánicas
- 7. Clasificación según la etiología
- 8. Fisiopatología de la hipertensión arterial
- 9. Tratamiento no farmacológico
- 10. Factores dietéticos implicados













11. Dietas efectivas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN OSTEOPOROSIS

- 1. Osteoporosis
- 2. Proceso de formación del hueso
- 3. Clasificación y diagnóstico de la osteoporosis
- 4. Causas principales
- 5. Intervención

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA INTOLERANCIA A LA LACTOSA

- 1. Diferencia entre intolerancia y alergia alimentaria
- 2. Intolerancia a los alimentos
- 3. Intolerancia a la lactosa
- 4. Sintomatología de la intolerancia alimentaria
- 5. Diagnóstico
- 6. Tratamiento: dietas de eliminación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN ONCOLOGÍA

- 1. Cáncer: epidemiología e impacto sociosanitario
- 2. Problemas nutricionales asociados al cáncer
- 3. Etiología
- 4. Evaluación del estado nutricional
- 5. Anamnesis
- 6. Pruebas de laboratorio
- 7. Análisis de función discriminante
- 8. Valoración global subjetiva del estado nutricional
- 9. Otras pruebas
- 10. Intervenciones dietéticas
- 11. Paciente bien nutrido
- 12. Paciente con desnutrición moderada-grave
- 13. Soporte nutricional