

MAESTRÍA

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

LT028L

Escuela asociada a:



CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE EMPRESAS DE FORMACIÓN



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE ESCUELAS DE NEGOCIOS

DESTINATARIOS

Este curso dispone del material elemental a la hora de adquirir las competencias esenciales para el desempeño de labores de formación en dietética y nutrición aplicadas al ámbito de los trastornos alimentarios (obesidad, bulimia, vigorexia, desnutrición) con el fin de prevenir e intervenir en la fase inicial de los mismos.

MODALIDAD

La modalidad de la Maestría es **ONLINE** y **TUTORIZADA**

- Una vez matriculado, el alumno recibirá las claves de acceso en menos de 24 horas laborables.
- Nuestro equipo de profesores y tutores contactará con el alumno en un máximo de 48 horas tras la matrícula para guiar al alumno, acompañarlo en el inicio y a lo largo del curso, y responder a cualquier duda o pregunta que pueda surgir.

DURACIÓN

La duración del curso es de 300 horas.

IMPORTE

MONTO ORIGINAL: ~~2.976\$~~

MONTO ACTUAL: 744\$

* Importe expresado en Dólares Americanos

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica la "MAESTRÍA INTERNACIONAL EN TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA", de ESNECA BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, AEC y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

La Titulación dispone de la APOSTILLA DE LA HAYA (Certificación Oficial que da validez a la Titulación ante el Ministerio de Educación de más de 200 países de todo el mundo).

CONTENIDO FORMATIVO

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETÉTICA Y NUTRICIÓN.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN.

1. Conceptos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

1. Clasificación de los alimentos.
2. Clasificación de los nutrientes.
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL.

1. Conceptos básicos.
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA DIGESTIÓN.

1. Introducción.
2. Hiperpermeabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES I.

1. Transformaciones energéticas celulares.
2. Unidades de medida de la energía.
3. Necesidades energéticas del adulto sano.
4. Necesidades energéticas totales según la FAO.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NECESIDADES NUTRICIONALES II.

1. Valor energético de los alimentos.
2. Tablas de composición de los alimentos.
3. Ley de isodinamia y ley de los mínimos.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS.

1. Clasificación de los alimentos.
2. Alimentos de origen animal.
3. Alimentos de origen vegetal.
4. Otros alimentos.
5. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional.

MÓDULO 2. ASPECTOS NUTRICIONALES.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS PROTEÍNAS.

1. Definición.
2. Digestión, absorción y metabolismo.
3. Química de las proteínas: constitución, clasificación y propiedades.
4. Raciones dietéticas recomendadas.
5. Aminoácidos esenciales.

6. Suplementación y complementación proteica.
7. Principal fuente de proteínas.
8. Deficiencia de proteínas.
9. Exceso de proteínas.
10. Métodos de evaluación de la calidad o valor nutritivo de las proteínas.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS.

1. Definición y composición.
2. Distribución.
3. Funciones.
4. Clasificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO.

1. Generalidades.
2. Funciones.
3. Clasificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MINERALES.

1. Introducción.
2. Clasificación.
3. Funciones generales de los minerales.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS VITAMINAS.

1. Introducción.
2. Funciones.
3. Clasificación.
4. Necesidades reales y complementos vitamínicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 13. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA.

1. Introducción.
2. El agua en el cuerpo humano.
3. Distribución de agua en el cuerpo humano.
4. El agua y soluciones acuosas.
5. Recomendaciones sobre el consumo de agua.
6. Balance hídrico.
7. Trastornos relacionados con el consumo de agua.
8. Contenido de agua en los alimentos.

MÓDULO 3. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA.

UNIDAD DIDÁCTICA 14. TRASTORNOS ALIMENTARIOS O PSICOPATOLOGÍA ALIMENTARIA.

1. Historia de los trastornos de la conducta alimentaria.
2. Clasificación actual de los trastornos de la conducta alimentaria.
3. Contexto sociocultural de los trastornos de la conducta alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 15. LA OBESIDAD.

1. Concepto y clasificación de la obesidad.
2. Epidemiología.
3. Obesidad en diferentes momentos de la vida.
4. Obesidad y complicaciones asociadas.
5. Normas alimentarias en la obesidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 16. ANOREXIA.

1. Concepto y clasificación de la anorexia.
2. Manifestaciones clínicas.
3. Criterios de diagnóstico.
4. Tratamiento, evolución y pronóstico.

UNIDAD DIDÁCTICA 17. LA BULIMIA.

1. Concepto y clasificación.
2. Causas, incidencia y factores de riesgo.
3. Manifestaciones clínicas.
4. Criterios diagnósticos.
5. Evolución y pronóstico.
6. Diferencias entre anorexia y bulimia.

UNIDAD DIDÁCTICA 18. OTROS TRASTORNOS DE CONDUCTA ALIMENTARIA.

1. Vigorexia.
2. Ortorexia.
3. Trastorno por atracón.
4. Desnutrición.

UNIDAD DIDÁCTICA 19. EVALUACIÓN CLÍNICA Y CRITERIOS DIAGNÓSTICOS DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA. DIAGNÓSTICO DIFERENCIAL.

1. El proceso de evaluación.
2. Criterios diagnósticos.
3. Diagnóstico diferencial.

UNIDAD DIDÁCTICA 20. FISIOLÓGÍA Y NEUROBIOLOGÍA DE LA REGULACIÓN DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA.

1. Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones.
2. Alteraciones neurobiológicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 21. TRATAMIENTO INTERDISCIPLINARIO DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA.

1. Niveles de tratamiento.
2. Psicoterapia y psicofarmacología.
3. Abordaje clínico y nutricional.
4. Otros abordajes.