



MARE NOSTRUM
BUSINESS SCHOOL

MAESTRÍA

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

- DIPLOMA ACREDITADO POR APOSTILLA DE LA HAYA -

LMNBS075



MAESTRÍA INTERNACIONAL EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

METODOLOGÍA

Esta **Maestría Internacional en Dietética y Nutrición** está dirigida a profesionales, técnicos y a todas aquellas personas que estén interesadas en este ámbito profesional.

Permite conocer los conceptos y definiciones, la clasificación de alimentos y nutrientes, el aparato digestivo, las necesidades nutricionales, los hidratos de carbono, los lípidos, las proteínas, las vitaminas, los minerales y el agua. Además, al final de cada unidad didáctica el alumnado encontrará ejercicios de autoevaluación para poder evaluar el nivel y los conocimientos adquiridos en cada apartado, y que él/ella mismo/a podrá corregir a través del solucionario adjunto.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre la Escuela Mare Nostrum. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA



CARGA HORARIA
DE 600H



MODALIDAD
ONLINE



DURACIÓN DE
HASTA UN AÑO



CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORÍAS
INDIVIDUALES



IDIOMA
CASTELLANO





IMPORTE TOTAL

VALOR ACTUAL:
2976\$ 744\$

PAGO
FRACCIONADO
DISPONIBLE

DIFERENTES
MÉTODOS DE
PAGO

ENVÍO DEL
DIPLOMA
INCLUIDO

RECONOCIMIENTO

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica la “**MAESTRÍA INTERNACIONAL EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**”, de la ESCUELA MARE NOSTRUM, avalada por nuestra condición de socios de la AEEN, asociación española de escuelas de negocios y CECAP. Los diplomas llevan la Apostilla de la Haya, mediante la que se reconoce y garantiza la autenticidad y validez del Diploma en cualquier país firmante del convenio.

Además, el alumno podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo – DQ y Universidad de CLEA con un reconocimiento de 24 ECTS.



PLAN DE ESTUDIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1. Bromatología
2. Alimentación y nutrición
3. Alimentación, alimentos y raciones
4. Nutrición y nutrientes
5. ¿Cuál es la relación entre la alimentación y la nutrición?
6. Dietética, dieta y dietista-nutricionista
7. Salud y enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES.

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de los nutrientes
3. Macronutrientes
4. Hidratos de carbono y glúcidos
5. Lípidos
6. Proteínas
7. Agua
8. Micronutrientes
9. Vitaminas
10. Minerales
11. Grupos de alimentos
12. Pirámide de la alimentación saludable
13. Rueda de los alimentos
14. Plato para comer saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APARATO DIGESTIVO

1. Definición y generalidades
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Introducción a la bioquímica
2. Enlaces covalentes
3. Clasificación de los enlaces covalentes
4. Enlaces de hidrógeno o puente de hidrógeno
5. Fuerzas hidrofóbicas
6. Transformaciones celulares de los macronutrientes
7. Hidratos de carbono o azúcares
8. Lípidos o grasas
9. Proteínas
10. ATP o adenosín trifosfato
11. Metabolismo
12. Rutas metabólicas

- 13.Unidades de medida de la energía
- 14.Valor calórico de los alimentos
- 15.Valor nutritivo y valor energético y de los alimentos
- 16.Medición del valor energético/calórico de los alimentos
- 17.Medición directa
- 18.Medición indirecta
- 19.Métodos teóricos
- 20.Necesidades energéticas de un individuo sano
- 21.Gasto energético y reposo (GER)
- 22.Gasto energético total (GET)
- 23.Consejos para acelerar el metabolismo basal

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

- 1.Definición y generalidades
- 2.Clasificación de los hidratos de carbono
- 3.Monosacáridos
- 4.Oligosacáridos
- 5.Polisacáridos
- 6.Funciones de los hidratos de carbono
- 7.Digestión de los hidratos de carbono
- 8.Metabolismo de los hidratos de carbono
- 9.Glucólisis
- 10.Vía de las pentosas
- 11.Ciclo de Krebs
- 12.Fosforilación oxidativa
- 13.Gluconeogénesis
- 14.Ciclo de Cori
- 15.Metabolismo del glucógeno
- 16.Fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

- 1.Definición y generalidades
- 2.Funciones lipídicas
- 3.Ácidos grasos
- 4.Biosíntesis
- 5.Catabolismo
- 6.Clasificación de los lípidos
- 7.Perspectiva dietética y nutricional
- 8.Perspectiva química
- 9.Saponificables
- 10.Insaponificables
- 11.Digestión y absorción lipídica
- 12.Distribución y transporte lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

- 1.Definición y generalidades
- 2.Aminoácidos
- 3.Clasificación de las proteínas
- 4.Proteínas simples
- 5.Proteínas conjugadas

6. Proteínas derivadas
7. Digestión y absorción proteica
8. Metabolismo proteico
9. Descarboxilación
10. Desaminación
11. Transaminación
12. Desaminación oxidativa
13. Ciclo de la urea
14. Ciclo de krebs o ciclo del ácido cítrico
15. Gluconeogénesis
16. Síntesis de los ácidos grasos
17. Síntesis de las proteínas
18. Necesidades proteicas
19. Origen y valor biológico de las proteínas
20. Proteínas de origen animal
21. Proteínas de origen vegetal
22. Enfermedades relacionadas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

1. Definición y generalidades
2. Clasificación de las vitaminas
3. Vitaminas liposolubles
4. Vitamina A o retinol
5. Vitamina D o calciferol
6. Vitamina E o tocoferol
7. Vitamina K
8. Vitaminas hidrosolubles
9. Vitamina C o ácido ascórbico
10. Complejo B
11. Enfermedades por ausencia o exceso de vitaminas
12. Avitaminosis e hipovitaminosis
13. Hipervitaminosis

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

1. Definición y generalidades
2. Clasificación de los minerales
3. Macrominerales
4. Calcio
5. Fósforo
6. Magnesio
7. Azufre
8. Sodio, potasio y cloro
9. Microminerales
10. Hierro
11. Cobre
12. Yodo
13. Magnesio
14. Cromo
15. Cobalto
16. Zinc

- 17. Flúor
- 18. Selenio

UNIDAD DIDÁCTICA 10. AGUA

- 1. Definición y generalidades
- 2. Funciones del agua
- 3. Balance hídrico
- 4. Sed y deshidratación crónica
- 5. Consejos para mantener una buena hidratación

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA