



# EXPERTO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



El profesional de Enfermería tiene en sus manos una importante labor, necesita conocimientos sobre hábitos alimentarios, estado nutricional, necesidades del individuo sano y enfermo y de la comunidad, para ofrecer una ayuda nutricional eficaz destinada a mantener el estado de salud, prevenir patologías, mejorar otras influenciadas por la alimentación y reintegrar al individuo enfermo a su lugar en la sociedad con unos hábitos alimentarios que le devuelvan su salud o le ayuden a mantenerla. Por lo citado se propone el presente curso de Experto para profundizar en los conocimientos científicos de la nutrición con el fin de fomentar hábitos saludables en materia alimentaria en pacientes y comunidades a los que enfermería presta sus cuidados.

Para ello se ha diseñado un programa de actividades de realización online, con el que se cubran los conocimientos y habilidades en las diferentes parcelas de la prevención y atención al paciente o usuario con problemas nutricionales reales o potenciales. El curso consta de seis módulos donde se combina la teoría con la interacción, se realizan exposiciones de los diversos temas, presentaciones, debates, casos prácticos y se facilitará el material didáctico de estudio y complementario. Para la evaluación se deberá superar un examen parcial en cada módulo, además de la evaluación continuada del alumno/a y la realización de un trabajo de fin de experto

26 ECTS  
ONLINE

Tipo de posgrado:  
Título de Experto  
Idioma en el que se  
imparte: Castellano  
Dirigido a: Enfermería  
Precio: 1.280 €

UNIVERSIDAD PONTIFICIA DE  
SALAMANCA  
CAMPUS DE MADRID  
FACULTAD DE ENFERMERÍA Y  
FISIOTERAPIA SALUS  
INFIRMORUM DE MADRID





## TEMARIO:

### MÓDULO I: [4 ECTS] PRINCIPIOS DE NUTRICIÓN

Balance energético.

Carbohidratos y fibra dietética.

Lípidos.

Proteínas.

Vitaminas.

Minerales.

Balance energético.

Agua.

### MÓDULO II: [4ECTS] FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA

Los alimentos.

Leche y productos lácteos.

Carnes, pescados y huevos.

Legumbres y frutos secos.

Cereales y dulces.

Hortalizas y frutas.

Grasas y aceites.

### MÓDULO III: [5 ECTS] ALIMENTACIÓN Y SALUD

Nutrición en la comunidad.

Objetivos nutricionales y guías dietéticas.

Alimentación durante la gestación y la lactancia.

Alimentación del niño sano.

Alimentación en la edad avanzada.

Alimentación y deporte.

Salud ósea y alimentación.





## TEMARIO:

### MÓDULO IV: [8 ECTS] NUTRICIÓN APLICADA Y DIETOTERAPIA

Valoración del estado nutricional.

Malnutrición.

Dietética hospitalaria.

Dietas vegetarianas.

Dieta en las enfermedades gastrointestinales.

Dieta cardiosaludable.

Dieta hiposódica.

Dieta en la diabetes mellitus.

Dieta en la enfermedad renal crónica.

La obesidad y los tratamientos nutricionales.

Recomendaciones dietéticas en la cirugía bariátrica.

### MÓDULO V: [2 ECTS] NUTRICIÓN ARTIFICIAL

Nutrición enteral. Nutrición parenteral y nutrición parenteral domiciliaria.

### MÓDULO VI: [3 ECTS] TRABAJO FIN DE EXPERTO





## METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

El título de Experto que se presenta se realizará online por medio de un aula virtual basada en la plataforma Moodle, destinada de forma específica al curso. En esta modalidad el estudiante deberá resolver las diversas pruebas evaluadoras, casos prácticos, así como participar en foros de debate a través de la plataforma virtual del Aula Virtual DAE-Paradigma.

La evaluación del curso se realizará a través de los diversos exámenes parciales sobre cada una de las asignaturas que componen la actividad formativa, así como por la evaluación continua, la participación en las actividades programadas y la realización de las tareas propuestas. Por tanto, los recursos que estarán a disposición de los estudiantes serán:

- Guía docente del curso con información relativa a los contenidos temáticos, la metodología de impartición y las pautas de utilización del Aula Virtual.
- Contenidos de las Unidades Temáticas en formato descargable por parte de los estudiantes.
- Vídeos explicativos.
- Casos prácticos.
- Test de evaluación continua y final.
- Recursos didácticos complementarios (artículos y otras lecturas recomendadas, bibliografía adicional, enlaces a otros recursos, etc).
- Informe de calificaciones para el seguimiento y evaluación continua del proceso de aprendizaje por parte del estudiante.





## PROFESORADO

### DIRECTORES

M<sup>a</sup> ISABEL BUCETA TORO

Doctora en Ciencias Sociales y de la Salud por la Universidad Católica de Murcia; Máster en Bioética por la Universidad Católica de Murcia; Experto en Nutrición deportiva; Grado en Enfermería y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética, ambos por la Universidad Complutense de Madrid. Co-Autora del libro "Trastornos de la alimentación y otros desórdenes asociados" (Editorial DAE, Grupo PARADIGMA. Profesora del Practicum II y de Informática en Ciencias de la Salud en el Grado en Enfermería en la Facultad de Enfermería y Fisioterapia Salus Infirmorum de la Universidad Pontificia de Salamanca.

Carmen Martín Salinas

Enfermera. Máster en Docencia Universitaria. Profesora de Farmacología y Nutrición II. U Autónoma de Madrid. Experta en Nutrición y Dietética. Miembro fundador y Presidenta de la Asociación de enfermeras de Nutrición y Dietética. Coordinadora del volumen "Nutrición y Dietética" de la colección Enfermería S21 (1<sup>a</sup>, 2<sup>a</sup> y 3<sup>a</sup> edición) editorial DAE (Grupo PARADIGMA), autora y coautora en 20 capítulos. Autora de diversos libros, artículos y publicaciones relacionadas con Nutrición. Profesora de diversos cursos de formación continuada sobre Nutrición y enfermería. Ha participado en varios proyectos de investigación e innovación docente y tutela de trabajos Fin de Grado. Más de 30 publicaciones científicas y presentación de trabajos en congresos nacionales e internacionales. Miembro del Consejo de Redacción de la Revista Cuidados Nutricionales (ADENYD).

ELENA JIMÉNEZ GARCÍA

CRISTINA MIGUEL ATANES

CARMEN NERI FERNANDEZ POMBO

MARI LOURDES DE TORRES AURED

ELENA PATRICIA ALLEGUE MAGAZ

RAFAEL GONZÁLEZ GONZÁLEZ

