



Socio colaborador



EXPERTO - EDICIÓN V

NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA

CON UN EQUIPO DE 17 PROFESORES



¿Preparad@ para el progreso académico?

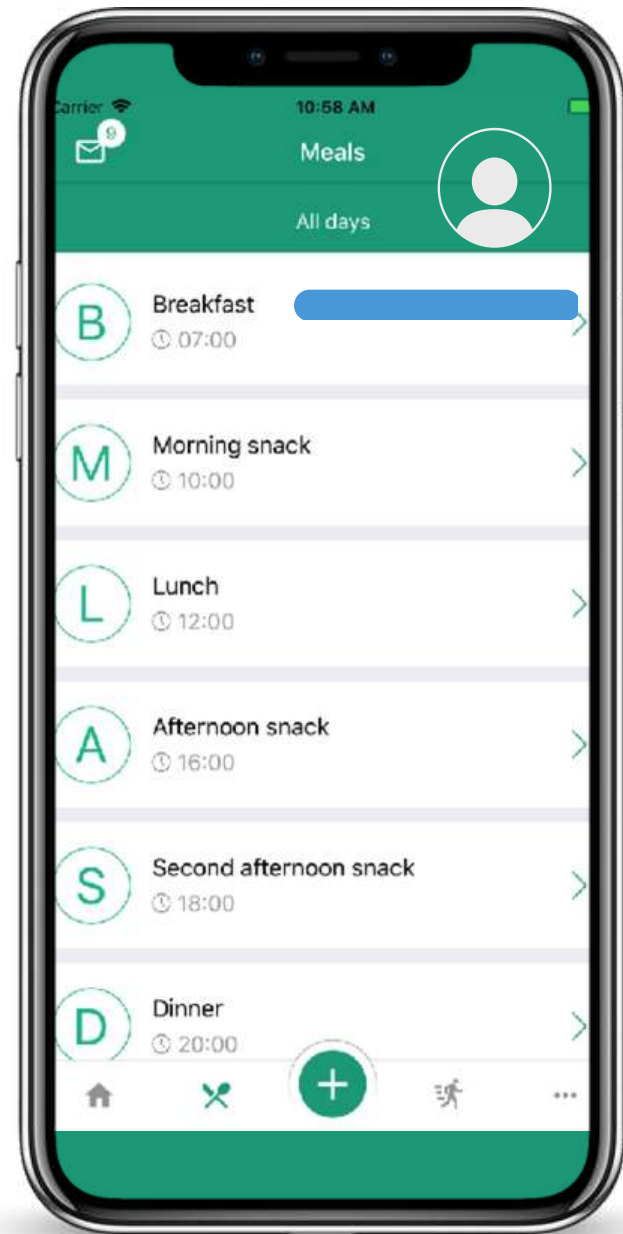
Bienvenido a la familia ESI - #AprenderParaAyudar

EL CURSO ONLINE EXPERTO EN NUTRICIÓN CLÍNICA ED. IV CONTIENE EL PROGRAMA CIENTÍFICO MÁS COMPLETO, DIVERSO Y MULTIDISCIPLINAR DEL MERCADO.

LAS CARACTERÍSTICAS DESTACADAS SON:

- **Clases magistrales online en directo** por módulo con profesor
- Clases con contenidos **teóricos, casos clínicos y espacio para resolución de dudas, apoyados en documentos adicionales** (artículos científicos, dietas, etc.)
- **Respuesta a cuestiones académicas** durante el periodo lectivo
- **Novedades y contenidos actualizados** para la evaluación y gestión de la clínica personal del paciente
- **Aprendizaje con autoevaluación teórica** para plasmar el aprendizaje continuo
- Sistema interactivo donde el alumno es **atendido en todo momento por un coordinador formativo**
- Especial hincapié en la **evidencia científica como herramienta clave del desarrollo profesional**
- Disponibilidad de los contenidos mediante un espacio web desde **cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet y 24/7**

ACCESO A SOFTWARE NUTRIUM GRATIS DURANTE 12 MESES



Programa para hacer dietas, gestionar consultas y seguir a tus clientes

Nutrium ofrece herramientas para ayudar a los dietistas, tanto en la consulta de nutrición como en el seguimiento diario de los clientes.

- ✓ Evaluación nutricional
- ✓ Programación en línea de citas
- ✓ Cálculo y creación de dietas
- ✓ Integración con videollamadas
- ✓ Recetas y alimentos
- ✓ App móvil para el cliente

ÍNDICE

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|------------|
| 1 | FORMACIÓN | 2 | OBJETIVO |
| 3 | DIRECCIÓN Y DOCENTES | 4 | TEMARIO |
| 5 | METODOLOGÍA Y ESTRUCTURA HORAS | 6 | TITULACIÓN |
| 7 | SISTEMA DE EVALUACIÓN | | |

FORMACIÓN



La Escuela de Salud Integrativa (ESI) lanza una especialización con un **programa formativo extenso y completo** donde desarrollar todas las capacidades teórico-prácticas para la mejora profesional en este área de salud emergente con importantes implicaciones en procesos de salud-enfermedad como es la nutrición.

La formación experto en nutrición aplicada en clínica está **compuesta de 20 módulos en 5 bloques** en los que nuestros profesores recogen su experiencia en distintos aspectos claves de la nutrición y la salud.

Cada módulo consta de **clases magistrales online en directo, contenidos teóricos específicos, documentación complementaria y casos clínicos.**

FORMACIÓN

Formación Experto online de 450 horas destinada a profundizar en el mundo de la nutrición clínica y todas las facetas que la hacen ser imprescindible para la salud.

En clases magistrales online en directo, sentaremos las bases para su comprensión, conoceremos **las principales aplicaciones de los diferentes tipos de alimentación, su rol en diversas patologías y cómo abordarlas desde el punto de vista clínico.**

Desarrollaremos la parte teórica con **material adicional complementario, así como estudios científicos,** y la parte práctica con **casos clínicos y resolución de dudas.**

EXPERTO - EDICIÓN IV

NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA

CON UN EQUIPO DE 17 PROFESORES

- ✓ **COORDINADOR ACADÉMICO Y ATENCIÓN PERSONALIZADA DEL ALUMNO**
- ✓ **CLASES ONLINE EN DIRECTO**
- ✓ **450 HORAS**
- ✓ **TEMARIO COMPLETO Y NOVEDOSO**
- ✓ **DISPONIBILIDAD DE BECAS**

OBJETIVO

El curso Experto en nutrición clínica ed. V **hace realidad una necesidad en el entorno clínico**, una formación de calidad y actualizada que permite conocer y utilizar las herramientas aplicables a procesos patológicos de etiología multifactorial **con base en la Evidencia y de forma individualizada y precisa.**

Este curso está orientado para que consigas actualizar tus conocimientos, con el empleo de la última tecnología educativa **para contribuir con calidad y seguridad a la toma de decisiones relativas al diagnóstico, tratamiento y evolución del paciente dentro del marco de la nutrición clínica.**

Equipo académico

DIRECCIÓN



Socio colaborador



EXPERTO EN NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA, ED. V



DRA. TERESA LAJO

Médico Especialista en Endocrinología y Nutrición. Experta en Nutrición celular activa y Medicina bioreguladora. Máster en administración y dirección de servicios sanitarios. Máster Terapia cognitivo-conductual. Responsable de Unidad de Endocrinología de Hospital Moncloa.



DÑA. MAR ALONSO

Consulta privada de naturopatía en centro Satva (Bilbao). Naturópata experta en métodos biológico-naturistas. Imparte formación en microbiota intestinal, medicina ambiental, etc. Miembro de la Sociedad española de salud y medicina integrativa y fundadora y vicepresidenta de la Asociación de salud y medicina integrativa (ASyMI). Directora de Synergia Medical Care (Madrid).

Equipo académico

DOCENTES



Socio colaborador



EXPERTO EN NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA, ED. V



DÑA. ANA GLORIA CANTOS

Licenciada en Nutrición Humana y Dietética. Coach nutricional. Especialista en reeducación alimentaria y profesora en ITEP. Formadora especializada en Psiconutrición. Ponente habitual en congresos sanitarios a nivel nacional.

DÑA. MARISA GARCÍA ALONSO

Licenciada en Farmacia, especialista en análisis clínicos. Experta en la interpretación de analíticas y la implementación de soluciones terapéuticas a través de la suplementación Nutricional. Experta en medicina natural, antiaging y nutrición ortomolecular. Directora de laboratorio estudios analíticos aplicados a la clínica.



Equipo académico

DOCENTES



Socio colaborador



EXPERTO EN NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA, ED. V



DÑA. MARTA ALONSO

Nutricionista del departamento de nutrición en Clínica de Medicina Integrativa (CMI). Universidad Alfonso X El Sabio. Licenciada en Tecnología Alimentos. Máster en Seguridad Alimentaria por la Universidad Autónoma de Madrid. Experta en Coaching Nutricional.



DRA. MAR BEGARA

Doctora en Medicina y Cirugía, UAM. Especialista en Pediatría. Experta en Nutrición Ortomolecular y Microinmunoterapia, Máster en Medicina Integrativa y Humanista. Especialista en Pediatría con subespecialización en Cuidados Intensivos Pediátricos, en el Hospital Universitario La Paz, Madrid.

Equipo académico

DOCENTES



Socio colaborador



EXPERTO EN NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA, ED. V



DRA. ALICIA GORDILLO

Licenciada en Biología Molecular por la Universidad de Alcalá de Henares. Doctorado en Ciencias Genéticas por la Universidad de Florencia (Italia), con un Máster en Nutrición por la Universidad de Navarra. Máster en Gestión Sanitaria por el Centro de Estudios Financieros (CEF).



D. WALTER SUÁREZ

Grado en Fisioterapia. Investigador en la Universidad Pablo de Olavide (UPO) y en el grupo de trabajo de la SEEDO (Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad) de ejercicio físico y obesidad. Especialista en entrenamiento en obesidad y diabetes.

Equipo académico

DOCENTES



Socio colaborador



EXPERTO EN NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA, ED. V



DRA. RUTH MATUTE

Licenciada en Bioquímica y Bióloga Molecular. Doctora en Bioquímica y Biología Molecular. Experta en Metilación y Nutrigenómica clínica. Experta en Bioquímica clínica.



DR. NIRALDO PAULINO

Doctor en Farmacología por la Universidad Federal de Santa Catarina y Maximilian Universität München (2005). Tiene experiencia en Project Management y en el área de Farmacología y Bioquímica y Molecular de Plantas Medicinales, inflamación y sus mecanismos farmacodinámicos.

Equipo académico

DOCENTES



Socio colaborador



EXPERTO EN NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA, ED. V



DRA. MAYCA GONZÁLEZ

Licenciada en Medicina y Cirugía por la Universidad de Granada. Experta universitaria en ozonoterapia y factores de crecimiento ozonizados por la Univ. Rey Juan Carlos de Móstoles. Máster en medicina ortomolecular por la Universidad de Monterrey (México). Protocolo ACAM de quelación arterial. Máster en bases clínicas en medicina y cirugía cosmética y antienvjecimiento.

DR. DOMINGO PÉREZ DE LEÓN

Licenciado en Medicina y Cirugía por la Universidad Complutense de Madrid. Máster Universitario de Medicina Biológica y Antienvjecimiento. Especialista en Psiconeuroinmunología clínica por Natura Foundation. Director Médico del Instituto Biológico de la Salud de Madrid.



Equipo académico

DOCENTES



Socio colaborador



EXPERTO EN NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA, ED. V



DRA. MARIAN NUÑEZ

Especialista en Medicina Familiar. Máster en Nutrición en la Universidad Complutense de Madrid. Formación avanzada en Microbiota. Terapeuta transpersonal. Postgrados en enfermedad cardiovascular y diabetes. Auriculoterapia.



DR. SERGIO MEJÍA

Médico Integrativo. Fellow de la Sociedad Europea de Cardiología. Doctor en Medicina y Cardiólogo vía MIR. Especialización en la Clínica Universitaria de Navarra. Experto en Flebología y Toxicología clínica de metales. Quelación. Medicina biológica y ortomolecular. Microscopía de campo oscuro.

Equipo académico

DOCENTES



Socio colaborador



EXPERTO EN NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA, ED. V



D. JUAN SERRANO

Licenciado en Ciencias Biológicas, especializado en Bioquímica y Biología Molecular por la Universidad de Valencia. Inició su carrera como Analista en el Instituto Valenciano de Oncología (IVO) y en la actualidad es Responsable Técnico-Formativo y Responsable de Proyectos Dietéticos Intersa. Autor de diversos libros. Divulgador científico sobre temas de Medicina y Oncología Integrativa. Miembro fundador de la Sociedad Española de Salud y Medicina Integrativa (SESMI).

DÑA. MARIA LUCÍA VARGAS.

Nutricionista dietista Certificada en Fisiología Muscular y Metabólica en Ejercicio. Divulgadora científica en el campo de la nutrición y la salud





Socio colaborador



Equipo académico

DOCENTES

EXPERTO EN NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA, ED. V



D. GUILLERMO ALBELDA

Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Rey Juan Carlos. Master en Nutrición Clínica. Divulgador Científico en el campo de la Nutrición y Ciencias de la Salud, y Responsable del Área de Nutrición de la ESI.

TEMARIO

- BLOQUE 1 - BASES Y HERRAMIENTAS EN LA CONSULTA DE NUTRICIÓN
- BLOQUE 2 - ALIMENTACIÓN EN LAS ETAPAS DE LA VIDA
- BLOQUE 3 - NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA
- BLOQUE 4 - ABORDAJE NUTRICIONAL EN PATOLOGÍAS
- BLOQUE 5 - SEGURIDAD ALIMENTARIA, TOXICOLOGÍA Y ENVASADO



TEMARIO

BLOQUE 1 - BASES Y HERRAMIENTAS EN LA CONSULTA DE NUTRICIÓN

Módulo 1: Dieta saludable, macronutrientes, micronutrientes y errores actuales en alimentación.

Dietas de abordaje al paciente:

- Proteínas, hidratos de carbono, lípidos, vitaminas y minerales
- Dieta vegana, vegetariana y flexitariana
- Dieta mediterránea
- Dieta cetogénica
- Dieta antiinflamatoria
- Dieta rotatoria
- Dieta low FODMAPS
- Dieta baja en fructosa
- Comparación entre dietas

Dña. Ana Gloria Cantos



TEMARIO

¡NUEVO MÓDULO!

BLOQUE 1 - BASES Y HERRAMIENTAS EN LA CONSULTA DE NUTRICIÓN

Módulo 2: Valoración del estado nutricional – Estudio dietético, antropométrico y bioquímico - Nutrición artificial (NA)

- Historia clínico-dietética
- Marcadores antropométricos
- Parámetros bioquímicos
- Nutrición enteral
- Nutrición parenteral
- Complicaciones de la alimentación por sonda
- Glúcidos y proteínas en nutrición artificial

Dra. Teresa Lajo



TEMARIO

¡NUEVO MÓDULO!

BLOQUE 1 - BASES Y HERRAMIENTAS EN LA CONSULTA DE NUTRICIÓN

Módulo 3: Nutrición en personas de edad avanzada (inflammaging, sarcopenia, osteoporosis, calcio, vitamina D, vitamina K2...)

- Inflamación asociada a la edad
- Degradación muscular asociada a la edad
- Degradación ósea asociada a la edad
- Micronutrientes de apoyo a la remineralización ósea
- Alteraciones en la deglución
- Dificultades digestivas comunes
- Hambre y saciedad en adultos mayores

Dña. Maria Lucía Vargas



TEMARIO

BLOQUE 2 - ALIMENTACIÓN EN LAS ETAPAS DE LA VIDA

Módulo 4: Nutrición en fertilidad y embarazo (factores de riesgo, salud reproductiva, disruptores endocrinos, ritmo circadiano, suplementos...)

- Factores que impactan en la fertilidad
- Nutrientes que mejoran la fertilidad
- Alimentación y fertilidad
- Dieta pre y concepcional
- Nutrición y embarazo
- Hierro y embarazo
- Impacto de los EROS en embarazo
- Mitos y realidades

Dña. Marta Alonso



TEMARIO

BLOQUE 2 - ALIMENTACIÓN EN LAS ETAPAS DE LA VIDA

Módulo 5: Alimentación Infantil (alimentación complementaria, lactancia, desarrollo psicomotor, microbiota en primeros años de vida...)

- Alimentación preconcepcional, en el embarazo y durante la lactancia
- Alimentación durante los dos primeros años de vida
- Dietas especiales, veganas, vegetarianas, bajas en hidratos de carbono, cetogénicas, etc.
- Alimentación en la etapa preescolar
- Alimentación en la etapa escolar
- Alimentación en el adolescente
- Dietas especiales, veganas, vegetarianas, bajas en hidratos de carbono, cetogénicas, etc.
- Alimentación en patologías pediátricas
- Nutrición en el niño y deporte

Dra. Mar Begara



TEMARIO

BLOQUE 2 - ALIMENTACIÓN EN LAS ETAPAS DE LA VIDA

Módulo 6: Técnicas diagnósticas en consulta de nutrición (hemograma, perfil bioquímico, perfil tiroideo, test intestinales, tóxicos y metales...)

- Perfil analítico mínimo
- Valoración del riesgo nutricional
- Perfiles analíticos específicos (disbiosis, perfil inflamatorio, vitaminas y minerales, metales pesados y perfil lipídico...)
- Técnicas diagnósticas en la consulta de nutrición
- Detección de alteración cardiometabólica
- Perfil de metales pesados
- Índice de minerales y enfermedades comunes
- Pruebas de intolerancia a alimentos

Dña. Marisa García Alonso



TEMARIO

BLOQUE 2 - ALIMENTACIÓN EN LAS ETAPAS DE LA VIDA

Módulo 7: Binomio músculo-hueso y nutrición muscular (hipertrofia, rol hormonal, aminoácidos, obesidad sarcopénica, leucinas, sedentarismo...)

- Proteínas y aminoácidos, los pilares de la vida
- Músculo-esquelético: más allá de la termorregulación
- Hipertrofia y atrofia muscular
- Suplementos y alimentación
- Contextos nutricionales: dieta vegana/vegetariana y cetogénica
- Actividad física, inactividad y sedentarismo
- ¿Es mejor el entrenamiento en ayunas?

D. Walter Suarez



TEMARIO

¡NUEVO MÓDULO!

BLOQUE 3 - NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA

Módulo 8: Interacciones fármaco-nutriente. Antinutrientes (tipos, mecanismos, farmacocinética, farmacodinámica, precauciones, lectinas, fitatos...)

- Clasificación de las interacciones (Tipo I, II, III y IV)
- Farmacocinética y farmacodinámica
- Medicamentos con mayor probabilidad de afectar el estado nutricional
- Medicamentos potencialmente afectados por el estado nutricional
- Principales antinutrientes (saponinas, lectinas, taninos, fitatos, glucosinatos)
- Biodisponibilidad de los antinutrientes
- Microbiota y antinutrientes
- Técnicas culinarias

Dr. Niraldo Paulino



TEMARIO

¡NUEVO MÓDULO!



BLOQUE 3 - NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA

Módulo 9: Crononutrición y Nutrición personalizada: nutrigenética y nutriepigenética (gen, NSQ, cronotipo...)

- Los relojes biológicos
- Evaluación de salud circadiana
- Cronotipos, factores genéticos y ambientales
- Ritmo ayuno-ingesta y timing nutricional
- Relación bidireccional gen-nutriente: nutrigenética-nutrigenómica
- Importancia de los polimorfismos nutrigenéticos: SNPs y repercusión en salud
- Nutrigenómica: genes relacionados con procesos fisiológico-metabólicos afectados por la nutrición
- Variaciones nutrigenéticas y abordaje nutrigenómico
- Medicina de Precisión: evaluación de riesgo y adaptación según polimorfismos genéticos. Estudio de casos

Dra. Alicia Gordillo - Dra. Ruth Matute



TEMARIO

BLOQUE 3 - NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA

Módulo 10: Dieta y microbiota. Alimentos funcionales: prebióticos, probióticos y enriquecidos (biofilms, probiótico, prebiótico, grupos funcionales, simbiótico...)

- Grupos funcionales
- Funciones de la microbiota
- Rendimiento metabólico de la microbiota dependiendo del tipo de dieta
- Disbiosis intestinal y consecuencias clínicas
- Sensibilidad e intolerancia alimentaria
- Dieta como herramienta terapéutica
- Biofilms
- Endotoxemia metabólica

Dña. Mar Alonso



TEMARIO

¡NUEVO MÓDULO!

BLOQUE 3 - NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA

Módulo 11: Medicina ambiental: tóxicos en alimentos (metales, disruptores endocrinos, detoxificación, SQM...)

- Toxicología básica
- Enfermedades derivadas de factores ambientales
- Alergias respiratorias
- Enfermedad cardiovascular y metales pesados
- Cáncer y enfermedades autoinmunes
- Síndrome de fatiga crónica
- Síndrome de sensibilidad central
- Fibromialgia
- Disrupción endocrina mediada por toxinas
- Síndrome químico múltiple

Dña. Mar Alonso



TEMARIO

¡NUEVO MÓDULO!

BLOQUE 3 - NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA

Módulo 12: Neuronutrición y suplementación (micro-circulación, memoria, atención, inflamación cerebral, depresión, ansiedad...)

- Neuronutrición y suplementación nutricional (microcirculación cerebral, memoria, atención, neuroinflamación, ansiedad, nerviosismo y depresión)
- Fisiología de los neurotransmisores
- Alimentos macronutricionales con acción específica sobre el cerebro
- Órganos de los sentidos y su conexión con el sistema inmune
- Importancia de los cofactores en el buen funcionamiento de los neuromediadores
- Factores nutricionales y extra-nutricionales que influyen en la buena calidad del sueño
- Herramientas y estrategias para poder tratar distintas alteraciones cerebrales (hipoxia, hipercapnia, ejercicios isométricos)



TEMARIO

¡NUEVO MÓDULO!

BLOQUE 3 - NUTRICIÓN APLICADA EN CLÍNICA

Módulo 13: Ayuno y dieta cetogénica (cetosis, autofagia, miméticos del ayuno, beneficios, contraindicaciones...)

- Ayuno, una visión evolutiva y científica
- Ayuno vs restricción calórica
- Nutrientes y miméticos de restricción calórica
- Tipos de ayuno
- Cetosis y cuerpos cetónicos
- Dieta cetogénica o muy baja en carbohidrato
- Repercusión fisiológica de la cetosis mantenida

Dra. Mayca González



TEMARIO

¡NUEVO MÓDULO!

BLOQUE 4 - ABORDAJE NUTRICIONAL EN PATOLOGÍAS

Módulo 14: Dislipemia, arteriosclerosis, hipertensión y enfermedad cardiovascular (lipoproteínas, colesterol, triglicéridos, grasas trans, vasodilatadores...)

- Sistema cardiovascular (corazón, arterias, venas, drenaje linfático y capilares)
- Cardiología metabólica
- La placa de ateroma
- Regulación de la presión arterial, órganos implicados
- Transporte lipídico (LDL, HDL, VLDL, TGL, quilomicrones)
- Suplementos implicados en la funcionalidad vascular
- Alimentos indicados para promover la vasodilatación

Dr. Sergio Mejía



TEMARIO

¡NUEVO MÓDULO!

BLOQUE 4 - ABORDAJE NUTRICIONAL EN PATOLOGÍAS

Módulo 15: Diabetes y Obesidad (glucemia, resistencia a la insulina, tejido adiposo, adipocinas, hiperinsulinemia...)

- Enfermedad crónica basada en la adiposidad
- Teoría CICO y nutrición
- Factores obesogénicos
- Resistencia a la insulina y funcionalidad pancreático-vascular
- Lipotoxicidad en el músculo esquelético
- Hueso, sistema inmune y hormonas
- Hiperinsulinemia e hiperglucemia

D. Walter Suarez y Dra. Teresa Lajo



TEMARIO

BLOQUE 4 - ABORDAJE NUTRICIONAL EN PATOLOGÍAS

Módulo 16: Enfermedades endocrinas: Tiroidismo y SOP (progesterona, estrógeno, resistencia a la insulina, hirsutismo...)

- Síndrome de ovario poliquístico, fisiopatología y enfoque nutricional
- Endometriosis (clínica, diagnóstico, tratamiento, dietas y estilo de vida)
- Amenorrea y abordaje dietoterapéutico
- Patología tiroidea y eje hipotálamo-hipófisis-órganos diana
- Microbiota en alteraciones hormonales
- Hiperandrogenismo, hiperestrogenismo e hiperprogesteronismo
- Evaluaciones básicas en disrupciones hormonales

Dra. Teresa Lajo



TEMARIO

¡NUEVO MÓDULO!

BLOQUE 4 - ABORDAJE NUTRICIONAL EN PATOLOGÍAS

Módulo 17: Errores innatos del metabolismo. Bases para su tratamiento dietético (intolerancia a la fructosa, galactosemia, fenilcetonuria...)

- Concepto, epidemiología y diagnóstico
- Clasificación de los errores innatos del metabolismo y abordaje nutricional
- Trastorno del metabolismo de los hidratos de carbono: galactosa, fructosa y glucógeno
- Trastorno del metabolismo de las grasas: β -oxidación de los ácidos grasos, Síndrome de Smith-Lemli-Opitz, deficiencia de LPL, Abetalipoproteinemia
- Trastorno del metabolismo de los aminoácidos y proteínas: fenilalanina, tirosina, homocisteína y acidemias orgánicas.
- Trastorno de ciclos específicos: enfermedades del ciclo de la urea

Dra. Marian Núñez



TEMARIO

BLOQUE 4 - ABORDAJE NUTRICIONAL EN PATOLOGÍAS

Módulo 18: Sensibilidad, intolerancia y alergias (síndrome de sensibilidad central, inmunotolerancia, nutrientes, salud intestinal...)

- Ciclo NO/ONOO
- Alteración neuroendocrina
- Sintomatología típica en SSC
- Reacciones adversas a los alimentos
- Histamina
- Celiaquía
- Nutrición y microbiota
- Dieta rotatoria

Dña. Mar Alonso



TEMARIO

BLOQUE 4 - ABORDAJE NUTRICIONAL EN PATOLOGÍAS

Módulo 19: Nutrición y cáncer (fisiopatología, alimentos, dietas, tipos de intervenciones...)

- Prevención del cáncer
- Fisiología del cáncer: cómo intervienen los alimentos en el proceso tumoral
- Cáncer y dieta mediterránea
- Cribado y evaluación nutricional
- Requerimientos nutricionales y energéticos
- Tipos de intervenciones nutricionales
- El cáncer como una enfermedad metabólica
- Intervenciones específicas basadas en el tratamiento antitumoral
- Terapia de soporte del enfermo oncológico

D. Juan Serrano y Dra. Teresa Lajo



TEMARIO

BLOQUE 5 - SEGURIDAD ALIMENTARIA, TOXICOLOGÍA Y ENVASADO

Módulo 20: Seguridad alimentaria, toxicología y envasado

- Riesgos para la salud, por el consumo de alimentos y de su manipulación: concepto de enfermedad de transmisión alimentaria y sus brotes
- Contaminación alimentaria
- Toxicología Alimentaria
- Envases en los alimentos



METODOLOGÍA

Ofrecemos una propuesta educativa adaptada a nuestro tiempo. Una propuesta digital pensada para liderar la era digital.

1. Nuestra metodología utiliza un **itinerario educativo individualizado que ofrece los mejores recursos pedagógicos ordenados de forma comprensible y dirigida**. Un método que garantiza la adquisición de las competencias profesionales en cada programa formativo.
2. Un modelo formativo en el que cada lección presenta el contenido teórico de fondo en un **formato científico-profesional**, lo que permite abordar en profundidad el cuerpo teórico de cada área en cada lección.
3. La **autoevaluación** es clave en nuestro sistema de aprendizaje ya que es uno de los principales recursos pedagógicos que existen según la evidencia científica.

METODOLOGÍA

4. Todo conocimiento tiene dos componentes: un componente **conceptual** o teórico, el “saber”, y un componente **práctico** o “saber hacer”.

Sin estos **dos tipos de conocimiento** no podemos afirmar que se ha adquirido ninguna nueva competencia.

Siguiendo este modelo de competencias, en la ESI **aprovechamos al máximo la tecnología para realizar un verdadero aprendizaje, complementando la teoría con la práctica concreta en cada lección.**

METODOLOGÍA

El aprendizaje **basado en estudios de casos**, permite que el estudiante puede identificarse, implicarse y emocionarse. **La emoción tiene una influencia sustancial en los procesos cognitivos en los seres humanos**, incluida la percepción, la atención, el aprendizaje, la memoria, el razonamiento y la resolución de problemas. **La emoción tiene una influencia particularmente fuerte en la atención**, especialmente modulando la selectividad de la atención y motivando la acción y el comportamiento.

*"Este control atencional y ejecutivo está íntimamente ligado a los procesos de aprendizaje, ya que las capacidades atencionales intrínsecamente limitadas se enfocan mejor en la información relevante. **La emoción también facilita la codificación y ayuda a recuperar la información de manera eficiente.**"*

(The Influences of Emotion on Learning and Memory. 2017)

METODOLOGÍA

Para conseguir que el alumno adquiriera competencias críticas y de reflexión en una formación online empleamos la **exposición técnico científica y la combinamos con los casos prácticos interactivos**, que aglutinan todo el conocimiento adquirido en un sistema de toma de decisiones ultra eficaz para aprender en contexto.

Además, nuestro sistema le permitirá **organizar su tiempo y ritmo de aprendizaje**, permitiendo una **adaptación completa a sus horarios**.

METODOLOGÍA

Para conseguir que el alumno adquiriera competencias críticas y de reflexión en una formación online empleamos la **exposición técnico científica y la combinamos con los casos prácticos interactivos**, que aglutinan todo el conocimiento adquirido en un sistema de toma de decisiones ultra eficaz para aprender en contexto.

Además, nuestro sistema le permitirá **organizar su tiempo y ritmo de aprendizaje**, permitiendo una **adaptación completa a sus horarios**.

ESTRUCTURA

El programa del Experto comprende un total de 450 horas teórico-prácticas, distribuidas de la siguiente manera:

Trabajo	Horas
Clases	38
Resolución casos	9
Realización pruebas	19
Preparación clases	109
Tutorías	20
Uso de material práctico	90
Material Adicional	30
Preparación caso	60
Preparación prueba	75
Total:	450

TITULACIÓN



Una vez completada la formación y superadas las pruebas de conocimiento el alumno recibirá el **título propio de superación de la formación de Experto en Nutrición Clínica ED.IV** por la Escuela de Salud Integrativa.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La formación cuenta con un sistema evaluación continuada, en el que se considerarán elementos de participación, trabajo personal y adquisición de conocimientos, que determinarán la obtención del título y la nota final.

El alumno deberá:

Superar una prueba objetiva de conocimiento para cada módulo. 75% nota final

Superar los cuestionarios del caso clínico establecido en la ponencia. 25% de la nota final.

La prueba de conocimiento objetiva comprenderá de 3 posibles intentos, siendo la nota final la media aritmética de los intentos realizados.

VÍAS DE CONTACTO

Durante el período de formación del Experto estableceremos las siguientes vías de comunicación:

De manera Unidireccional: Vía E-mail y Canal de Telegram la información del módulo pertinente y el contenido cada semana en la que se imparta la clase

De manera Bidireccional: Podréis contactar con los personales de la ESI a través de email u otras vías:

- Responsables del Área de Nutrición y Coordinadores Académicos
- Responsables del Departamento Administrativo y Comercial
- Servicio Técnico

Podrán encontrar en el Aula Virtual de la ESI una vía rápida para poder contactar a través del email

TESTIMONIOS

*El experto en nutrición clínica es una formación **con un contenido muy completo y de alto nivel académico**. Cada uno de los docentes en cada módulo comparten **toda la información, ordenada y estructurada y cumpliendo rigurosamente el programa**.*

Dra. María Antonella de la Salle



¿QUÉ OPINAN NUESTROS ALUMNOS?

TESTIMONIOS



PULSA EN LA IMAGEN PARA VERLO

¿QUÉ OPINAN NUESTROS ALUMNOS?



Escuela de Salud Integrativa



Socio colaborador



+34 664 095 797



info@esi.academy

#AprenderParaAyudar

www.esi.academy

*Más información sobre este programa o formación de la
Escuela de Salud Integrativa*

C/ Corazón de María, 80 (28002) Madrid, España.

