

Estudio Propio: **MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE EN DIETÉTICA Y
DIETOTERAPIA**

Código Plan de Estudios: **FB48**

Año Académico: **2022-2023**

ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS:

CURSO	Obligatorios		Optativos		Prácticas Externas	TFM/Memoria/ Proyecto	Créditos Totales
	Créditos	Nº Asignaturas	Créditos	Nº Asignaturas	Créditos	Créditos	
1º	50	10				10	60
2º							
3º							
ECTS TOTALES	50	10				10	60

PROGRAMA TEMÁTICO:

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS

705533	1	COMPONENTES NUTRICIONALES Y FISIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS I	OB	5
705534	1	COMPONENTES NUTRICIONALES Y FISIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS II	OB	5
705535	1	ALIMENTACIÓN Y CICLO DE VIDA	OB	5
705536	1	EVALUACIÓN NUTRICIONAL DEL PACIENTE	OB	5
705537	1	PATOLOGÍA Y TERAPIA NUTRICIONAL I	OB	5
705538	1	PATOLOGÍA Y TERAPIA NUTRICIONAL II	OB	5
705539	1	PATOLOGÍA Y TERAPIA NUTRICIONAL III	OB	5
705540	1	ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y PÉRDIDA DE PESO	OB	5
705541	1	SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS	OB	5
705542	1	HERBODIETÉTICA	OB	5

TRABAJO FIN DE MÁSTER/MEMORIA /PROYECTO

Código Asignatura	Curso	Denominación	Carácter OB/OP	Créditos
705543	1	TRABAJO FIN DE MÁSTER	OB	10

Carácter: OB - Obligatoria; OP – Optativa

GUÍA DOCENTE

Año académico	2022-2023	
Estudio	Máster de Formación Permanente en Dietética y Dietoterapia	
Nombre de la asignatura	COMPONENTES NUTRICIONALES Y FISIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS I	
Carácter (Obligatoria/Optativa)	OB	
Créditos (1 ECTS=25 horas)	5	
Modalidad (elegir una opción)		Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)
		Híbrida (sesiones on-line entre el 40% y 60%, resto presencial)
	x	Virtual (al menos el 80% de las sesiones son on-line o virtuales)
Profesor/a responsable	Carmen Mateos Vega	
Idioma en el que se imparte	Español	

PROFESORES IMPLICADOS EN LA DOCENCIA

M^a José González Muñoz

M^a Teresa Martín López

DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS (especificar en horas)

Número de horas presenciales/on-line asistencia profesor/a	35
Número de horas de trabajo personal del estudiante	90
Total horas	125

CONTENIDOS (Temario)

1. Introducción a la nutrición.
2. Balance energético.
3. De las recomendaciones nutricionales a las guías alimentarias.
4. Energía.
5. Lípidos.
6. Proteínas.
7. Hidratos de carbono.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (indicar un mínimo de tres y máximo de cinco)

- 1.- Interpretación y uso de Recomendaciones nutricionales
- 2.- Interpretación y uso de las tablas de composición de los alimentos
- 3.- Cálculo de los macronutrientes y de la energía procedente de los alimentos
- 4.- Análisis de macronutrientes y de la energía ingeridos en relación con las recomendaciones y los objetivos nutricionales

EVALUACIÓN

La evaluación de la aptitud del alumno se efectuará por la realización de un examen tipo test que este deberá realizar de forma obligatoria, a través del Aula Virtual habilitada para el desarrollo del Máster.

BIBLIOGRAFÍA

- AESAN (2010b). Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos. Disponible en: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/documentos_e_infor_mes.htm.
- AESAN (2019). Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Informe del Comité Científico sobre Ingestas Nutricionales de Referencia para la población española. Revista del Comité Científico de la AESAN, 29, pp: 43-68.
- AESAN (2020). Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Informe del Comité Científico sobre revisión y actualización Recomendaciones Dietéticas para la población española. Revista del Comité Científico de la AESAN, 32, pp: 11-58.
- CESNID. Tablas de composición de alimentos. Ed. Interamericana-McGraw Hill 2013.
- GIL, A. Tratado de Nutrición. Tomo I. Bases fisiológicas y bioquímicas de la Nutrición. 3ª ed. Ed. Médica Panamericana. Buenos Aires 2017.
- GIL, A. Tratado de Nutrición. Tomo III: Composición y calidad nutritiva de los alimentos. 3ª ed. Ed. Médica Panamericana. Buenos Aires. 2017.
- GIL, A. Tratado de Nutrición. Tomo IV: Nutrición humana en el estado de salud. 3ª ed. Ed. Médica Panamericana. Buenos Aires. 2017.
- MAHAN L.K. y RAYMOND, J.L. Dietoterapia de Krause (14ª ed.). Ed. Mc GrawHill. Madrid 2017.
- SENC, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (ed). Guía de la alimentación saludable. Ed. Evergráficas, S.L. León 2005
- MOREIRAS, O.; CARVAJAL, A, CABRERA, L. Tablas de composición de alimentos. 19ª ed. Ed. Pirámide. UCM. Madrid. 2018.
- SENC. Guía de la alimentación saludable para atención primaria y colectivos ciudadanos. Ed. Planeta. Madrid 2018.
- SENC. Guías alimentarias para la población española. Nutrición Hospitalaria 33, suplemento 8, 2016, pp. 1-48.

POSIBLE ADAPTACIÓN CURRICULAR POR CAUSA DE FUERZA MAYOR (COVID-19, ETC.)

No aplica por impartirse a distancia

GUÍA DOCENTE

Año académico	2022-2023	
Estudio	Máster de Formación Permanente en Dietética y Dietoterapia	
Nombre de la asignatura	COMPONENTES NUTRICIONALES Y FISIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS II	
Carácter (Obligatoria/Optativa)	OB	
Créditos (1 ECTS=25 horas)	5	
		Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)
		Híbrida (sesiones on-line entre el 40% y 60%, resto presencial)
	x	Virtual (al menos el 80% de las sesiones son on-line o virtuales)
Profesor/a responsable	Carmen Mateos Vega	
Idioma en el que se imparte	Español	

PROFESORES IMPLICADOS EN LA DOCENCIA

M^a Teresa Martín López
 Agustín Arias Caballero
 Inés Díaz-Laviada Marturet

DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS (especificar en horas)

Número de horas presenciales/on-line asistencia profesor/a	35
Número de horas de trabajo personal del estudiante	90
Total horas	125

CONTENIDOS (Temario)

1. Fibra.
2. Vitaminas.
3. Agua y electrolitos.
4. Minerales.
5. Oligoelementos.
6. Nucleótidos.
7. Grupos de alimentos. Tablas de composición de los alimentos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (indicar un mínimo de tres y máximo de cinco)

- 1.- Cálculo de la fibra procedente de los alimentos
- 2.- Cálculo de las vitaminas liposolubles e hidrosolubles presentes en los alimentos
- 3.- Cálculo de los minerales presentes en los alimentos
- 4.- Análisis de la fibra y micronutrientes ingeridos en relación con las recomendaciones y los objetivos nutricionales

EVALUACIÓN

La evaluación de la aptitud del alumno se efectuará por la realización de un examen tipo test que estedeberá realizar de forma obligatoria, a través del Aula Virtual habilitada para el desarrollo del Máster.

BIBLIOGRAFÍA

- AESAN (2010a). Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. La alimentación de tus niños y niñas. Nutrición saludable de la infancia a la adolescencia. Disponible en: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/alimentacion_ninos.pdf.
- AESAN (2010b). Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos. Disponible en: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/documentos_e_informes.htm.
 - AESAN (2019). Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Informe del Comité Científico sobre Ingestas Nutricionales de Referencia para la población española. Revista del Comité Científico de la AESAN, 29, pp: 43-68.
 - AESAN (2020). Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Informe del Comité Científico sobre revisión y actualización Recomendaciones Dietéticas para la población española. Revista del Comité Científico de la AESAN, 32, pp: 11-58.
 - CESNID. Tablas de composición de alimentos. Ed. Interamericana-McGraw Hill 2013.
 - GIL, A. Tratado de Nutrición. Tomo I. Bases fisiológicas y bioquímicas de la Nutrición. 3ª ed. Ed. Médica Panamericana. Buenos Aires 2017.
 - GIL, A. Tratado de Nutrición. Tomo III: Composición y calidad nutritiva de los alimentos. 3ª ed. Ed. Médica Panamericana. Buenos Aires. 2017.
 - GIL, A. Tratado de Nutrición. Tomo IV: Nutrición humana en el estado de salud. 3ª ed. Ed. Médica Panamericana. Buenos Aires. 2017.
 - MAHAN L.K. y RAYMOND, J.L. Dietoterapia de Krause (14ª ed.). Ed. Mc Graw Hill. Madrid 2017.
 - MATAIX, J. y CARAZO, E. Nutrición para Educadores. Ed. Díaz de Santos. Madrid 2005.
 - MATAIX, J. Tabla de composición de alimentos. 5ª ed. Universidad de Granada 2011.
 - MOREIRAS, O.; CARVAJAL, A, CABRERA, L. Tablas de composición de alimentos. 19ª ed. Ed. Pirámide. UCM. Madrid. 2018.
 - ORTEGA, R.M. y REQUEJO, A.M. Nutriguía: Manual de Nutrición Clínica en Atención Primaria. 2ª ed. Ed. Complutense. Madrid 2015.
 - SENC. Guía de la alimentación saludable para atención primaria y colectivos ciudadanos. Ed. Planeta. Madrid 2018.
 - SENC. Guías alimentarias para la población española. Nutrición Hospitalaria 33, suplemento 8, 2016, pp. 1-48.

POSIBLE ADAPTACIÓN CURRICULAR POR CAUSA DE FUERZA MAYOR (COVID-19, ETC.)

No aplica por impartirse a distancia

GUÍA DOCENTE

Año académico	2022-2023	
Estudio	Máster de Formación Permanente en Dietética y Dietoterapia	
Nombre de la asignatura	ALIMENTACIÓN Y CICLO DE VIDA	
Carácter (Obligatoria/Optativa)	OB	
Créditos (1 ECTS=25 horas)	5	
		Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)
		Híbrida (sesiones on-line entre el 40% y 60%, resto presencial)
	X	Virtual (al menos el 80% de las sesiones son on-line o virtuales)
Profesor/a responsable	Carmen Mateos Vega	
Idioma en el que se imparte	Español	

PROFESORES IMPLICADOS EN LA DOCENCIA

Magdalena Rafecas Martínez

Isabel Sospedra López

Jorge Manuel Mañes Vinuesa

Ana Frígola Cánoves

DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS (especificar en horas)

Número de horas presenciales/on-line asistencia profesor/a	35
Número de horas de trabajo personal del estudiante	90
Total horas	125

CONTENIDOS (Temario)

1. La alimentación del adulto sano.
2. Alimentación durante el embarazo.
3. Alimentación de la madre lactante.
4. La alimentación del lactante.
5. La alimentación en el pre-escolar y escolar.
6. Alimentación del adolescente.
7. La alimentación de las personas maduras y en el climaterio.
8. Alimentación en la edad geriátrica.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (indicar un mínimo de tres y máximo de cinco)

- 1.- Conocimiento de las disfunciones alimentarias en lactantes y niños
- 2.- Conocimiento de las disfunciones alimentarias en la mujer embarazada, en lactación y menopáusica
- 3.- Conocimiento de las disfunciones alimentarias en adultos y ancianos
- 4.- Consejo nutricional frente a disfunciones en las diferentes etapas de la vida

EVALUACIÓN

La evaluación de la aptitud del alumno se efectuará por la realización de un examen tipo test que este deberá realizar de forma obligatoria, a través del Aula Virtual habilitada para el desarrollo del Máster.

BIBLIOGRAFÍA

- AESAN. Documento de consenso sobre alimentación en los centros educativos. 2011.
http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento_consenso.pdf
- AESAN (2019). Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Informe del Comité Científico sobre Ingestas Nutricionales de Referencia para la población española. Revista del Comité Científico de la AESAN, 29, pp: 43-68.
- AESAN (2020). Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Informe del Comité Científico sobre revisión y actualización Recomendaciones Dietéticas para la población española. Revista del Comité Científico de la AESAN, 32, pp: 11-58.
- GIL HERNANDEZ, A. (ed). Tratado de Nutrición. Tomo IV: Nutrición humana en el estado de salud. 3ª ed. Ed. Médica Panamericana. Buenos Aires. 2017.
- GENERALITAT VALENCIANA. Guía para menús en centros escolares. Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública. 2018.
<http://www.san.gva.es/documents/151311/7497836/Guia+Menu+Comedores+Escolares+GVA+2018.pdf>
- LÓPEZ NOMDEDEU, C. Nutrición Saludable y Prevención de los Trastornos Alimentarios. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Madrid. 2001.
- MAHAN L.K. y RAYMOND, J.L. Dietoterapia de Krause (14ª ed.). Ed. Mc Graw Hill. Madrid 2017.
- Sociedad Española de Geriátría y Gerontologías. Nutrición en el anciano. Ed. NestleHealthScience. Madrid 2013.
- SENC. Guía de la alimentación saludable para atención primaria y colectivos ciudadanos. Ed. Planeta. Madrid 2018.

POSIBLE ADAPTACIÓN CURRICULAR POR CAUSA DE FUERZA MAYOR (COVID-19, ETC.)

No aplica por impartirse a distancia

GUÍA DOCENTE

Año académico	2022-2023	
Estudio	Máster de Formación Permanente en Dietética y Dietoterapia.	
Nombre de la asignatura	EVALUACIÓN NUTRICIONAL DEL PACIENTE	
Carácter (Obligatoria/Optativa)	OB	
Créditos (1 ECTS=25 horas)	5	
		Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)
		Híbrida (sesiones on-line entre el 40% y 60%, resto presencial)
	X	Virtual (al menos el 80% de las sesiones son on-line o virtuales)
Profesor/a responsable	Carmen Mateos Vega	
Idioma en el que se imparte	Español	

PROFESORES IMPLICADOS EN LA DOCENCIA

M^a José Esteve Mas
Juan Carlos Moltó Cortés

DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS (especificar en horas)

Número de horas presenciales/on-line asistencia profesor/a	35
Número de horas de trabajo personal del estudiante	90
Total horas	125

CONTENIDOS (Temario)

1. Visita nutricional. Prescripción dietética y seguimiento.
2. Evaluación del consumo de alimentos.
3. Medidas antropométricas y evaluación clínica.
4. Análisis clínicos.
5. Educación nutricional.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (indicar un mínimo de tres y máximo de cinco)

- 1.- Evaluar la ingesta habitual de un adulto y un niño
- 2.- Realizar la toma de medidas antropométricas en hombre, mujeres y bebés
- 3.- Conocer la relación entre estado nutricional y análisis de fluidos biológicos
- 4.- Saber transmitir el valor del etiquetado nutricional
- 5.- Planificar la transmisión del valor y uso de los alimentos

EVALUACIÓN

La evaluación de la aptitud del alumno se efectuará por la realización de un examen tipo test que este deberá realizar de forma obligatoria, a través del Aula Virtual habilitada para el desarrollo del Máster.

BIBLIOGRAFÍA

- AESAN (2020). Cámara, M., Alonso, C., Giner, R.M., González, E., Mañes, J., Martínez, J.A., López, E., Moreno-Arribas, V., Portillo, M.P., Rodríguez, D., Rafecas, M., García, M., Gutiérrez, E. y Yusta, M.J. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Informe del Comité Científico sobre la aplicación en España del sistema Nutri-Score de información sobre la calidad nutricional de los alimentos. Revista del Comité Científico de la AESAN, 31, pp: 77-97.
- Dirección General de Salud Pública y Alimentación Comunidad de Madrid. Materiales y soportes informativos sobre alimentación y nutrición en Atención Primaria. Estudio para su optimización. 2007.
- MAHAN L.K. y RAYMOND, J.L. Dietoterapia de Krause (14ª ed.). Ed. Mc Graw Hill. Madrid 2017.
- MATAIX, J. y CARAZO, E. Nutrición para Educadores. Ed. Díaz de Santos. Madrid 2005.
- MATAIX, J. Nutrición y alimentación humana. Tomo I. Nutrientes y alimentos. 2ª ed. Ergón. Madrid 2009.
- FAO. Nutrition education in primary school. Vol. 1: The reader. Vol. 2: The activities. Roma 2006.
- LÓPEZ NOMDEDEU C. La alimentación de tus niños. La nutrición en tus manos. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid 2005.
- MARQUÉS F, SÁEZ S, GUAYTA R. Métodos y medios en promoción y educación para la salud. Editorial UOC. Barcelona; 2004.
- MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO. Estrategia NAOS. Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Madrid 2005.
- PEREA R. Promoción y educación para la salud: tendencias innovadoras. Ed. Díaz de Santos, Madrid, 2009.
- SALAS-SALVADÓ J. Nutrición y dietética clínica. 4 ed. Elsevier 2019.
- SERRA L. y ARANCETA J. Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones (2ª ed.) Masson, Barcelona 2005.
- SANCHEZ GARCIA J.L. Nutrición Humana y su pedagogía. Aranzadi. Madrid 2018.
- TOJO R. Tratado de nutrición pediátrica. Doyma. Barcelona 2001.
- VÁZQUEZ C, DE COS AI, LÓPEZ C. Alimentación y nutrición: manual teórico-práctico. Ed. Díaz de Santos, Buenos Aires, 2005.

POSIBLE ADAPTACIÓN CURRICULAR POR CAUSA DE FUERZA MAYOR (COVID-19, ETC.)

No aplica por impartirse a distancia

GUÍA DOCENTE

Año académico	2022-2023	
Estudio	Máster de Formación Permanente en Dietética y Dietoterapia.	
Nombre de la asignatura	PATOLOGÍA Y TERAPIA NUTRICIONAL I	
Carácter (Obligatoria/Optativa)	OB	
Créditos (1 ECTS=25 horas)	5	
		Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)
		Híbrida (sesiones on-line entre el 40% y 60%, resto presencial)
	X	Virtual (al menos el 80% de las sesiones son on-line o virtuales)
Profesor/a responsable	Carmen Mateos Vega	
Idioma en el que se imparte	Español	

PROFESORES IMPLICADOS EN LA DOCENCIA

Rosa A. Sendra Pons
Laura Escrivá Llorens
Manuel Lozano Relaño

DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS (especificar en horas)

Número de horas presenciales/on-line asistencia profesor/a	35
Número de horas de trabajo personal del estudiante	90
Total horas	125

CONTENIDOS (Temario)

1. Malnutrición energético-proteica y repercusiones sobre la salud.
2. Síndrome plurimetabólico, patología asociada a la resistencia a la insulina y aterogénesis.
3. Problemática socioeconómica, cultural y sanitaria de los trastornos relacionados con la imagen corporal. Alteraciones de la conducta alimentaria. Posibilidades de prevención, control y tratamiento.
4. Trastornos gastrointestinales y su repercusión alimentario nutricional.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (indicar un mínimo de tres y máximo de cinco)

- 1.- Detectar y corregir la malnutrición energético-proteica
- 2.- Corregir las alteraciones metabólicas relacionadas con la alimentación
- 3.- Intervenir en caso de trastornos alimentarios relacionados con la imagen
- 4.- Paliar los diferentes trastornos digestivos diagnosticados o no

EVALUACIÓN

La evaluación de la aptitud del alumno se efectuará por la realización de un examen tipo test que este deberá realizar de forma obligatoria, a través del Aula Virtual habilitada para el desarrollo del Máster.

BIBLIOGRAFÍA

- CERVERA P., CLAPES J. y RIGOLFAS R. Alimentación y dietoterapia. 4ª ed. Mc Graw-Hill interamericana. Madrid 2004.
- GIBNEY M.J., MACDONALD I.A. y ROCHE H.M. Nutrición y metabolismo. Acribia. Zaragoza 2005.
- GIL HERNANDEZ, A. Tratado de Nutrición. Tomo V: Nutrición y enfermedad. 3ª ed. Ed. Médica Panamericana. Buenos Aires. 2017.
- MAHAN L.K. y RAYMOND, J.L. Dietoterapia de Krause. 14ª ed. Mc Graw Hill. Madrid 2017.
- MATARESE L.E. y GOTTSCHLICH M.M. Nutrición clínica práctica. 2ª ed. Elsevier. Madrid 2004.
- SALAS-SALVADÓ J. Nutrición y dietética clínica. 4 ed. Elsevier 2019.

POSIBLE ADAPTACIÓN CURRICULAR POR CAUSA DE FUERZA MAYOR (COVID-19, ETC.)

No aplica por impartirse a distancia

GUÍA DOCENTE

Año académico	2022-2023	
Estudio	Máster de Formación Permanente en Dietética y Dietoterapia.	
Nombre de la asignatura	PATOLOGÍA Y TERAPIA NUTRICIONAL II	
Carácter (Obligatoria/Optativa)	OB	
Créditos (1 ECTS=25 horas)	5	
		Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)
		Híbrida (sesiones on-line entre el 40% y 60%, resto presencial)
	X	Virtual (al menos el 80% de las sesiones son on-line o virtuales)
Profesor/a responsable	Carmen Mateos Vega	
Idioma en el que se imparte	Español	

PROFESORES IMPLICADOS EN LA DOCENCIA

Inmaculada Muñoz Escriba
Carmen Igualada Cañas
Silvia Marín Villuengas

DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS (especificar en horas)

Número de horas presenciales/on-line asistencia profesor/a	35
Número de horas de trabajo personal del estudiante	90
Total horas	125

CONTENIDOS (Temario)

1. Nefropatías y su repercusión alimentario-nutricional. Modificaciones dietéticas aplicables en función de la evolución de la enfermedad.
2. Enfermedades hepatopancreáticas. Repercusiones alimentario-nutricionales y modificaciones dietéticas aplicables para el control de la sintomatología y optimización del tratamiento.
3. Prevención y control dietético de las deficiencias minero-vitamínicas más prevalentes: osteopenias, anemias nutricionales y otras.
4. Alteraciones neurológicas con repercusión nutricional: enfermedad de Parkinson, síndrome de Alzheimer, disfagias neurológicas, etc. Modificaciones dietéticas aplicables y educación nutricional.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (indicar un mínimo de tres y máximo de cinco)

- 1.- Controlar las nefropatías mediante consejo alimentario
- 2.- Paliar las repercusiones de las patologías hepatopancreáticas mediante el consejo alimentario
- 3.- Prevenir patologías osteoarticulares y anemias
- 4.- Tratar mediante intervención nutricional las enfermedades nerviosas degenerativas

EVALUACIÓN

La evaluación de la aptitud del alumno se efectuará por la realización de un examen tipo test que este deberá realizar de forma obligatoria, a través del Aula Virtual habilitada para el desarrollo del Máster.

BIBLIOGRAFÍA

- ARANCETA J. Nutrición Comunitaria (3ª Ed.), Ed. Masson, 2013.
- CERVERA P.; CLAPES J.; RIGOLFAS R. Alimentación y dietoterapia. 4ª ed. Mc Graw-Hill Interamericana. Madrid 2004.
- GIBNEY M.J., MACDONALD I.A., ROCHE H.M. Nutrición y metabolismo. Acribia. Zaragoza 2005.
- GIL HERNANDEZ, A. Tratado de Nutrición. Tomo V: Nutrición y enfermedad. 3ª ed. Ed. Médica Panamericana. Buenos Aires. 2017.
- MAHAN L.K. y RAYMOND, J.L. Dietoterapia de Krause. 14ª ed. Mc Graw Hill. Madrid 2017.
- MATARESE L.E., GOTTSCHLICH M.M. Nutrición clínica práctica. 2ª ed. Elsevier. Madrid 2004.
- SALAS-SALVADÓ J. Nutrición y dietética clínica. 4 ed. Elsevier 2019.

POSIBLE ADAPTACIÓN CURRICULAR POR CAUSA DE FUERZA MAYOR (COVID-19, ETC.)

No aplica por impartirse a distancia

GUÍA DOCENTE

Año académico	2022-2023	
Estudio	Máster de Formación Permanente en Dietética y Dietoterapia.	
Nombre de la asignatura	PATOLOGÍA Y TERAPIA NUTRICIONAL III	
Carácter (Obligatoria/Optativa)	OB	
Créditos (1 ECTS=25 horas)	5	
		Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)
		Híbrida (sesiones on-line entre el 40% y 60%, resto presencial)
	X	Virtual (al menos el 80% de las sesiones son on-line o virtuales)
Profesor/a responsable	Carmen Mateos Vega	
Idioma en el que se imparte	Español	

PROFESORES IMPLICADOS EN LA DOCENCIA

Carmen Mateos Lopez Vega
Jorge Manuel Mañes Vinuesa

DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS (especificar en horas)

Número de horas presenciales/on-line asistencia profesor/a	35
Número de horas de trabajo personal del estudiante	90
Total horas	125

CONTENIDOS (Temario)

1. Dietas milagro.
2. Alergias e intolerancias a alimentos.
3. Errores innatos del metabolismo.
4. Dietas modificadas
5. Nutrición artificial.
6. Interacciones entre fármacos y nutrientes.
7. Hidroterapia.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (indicar un mínimo de tres y máximo de cinco)

- 1.- Saber informar sobre dietas bien y mal planificadas
- 2.- Discriminar alimentos frente a alergias e intolerancias
- 3.- Proponer dietas modificadas
- 4.- Formular y valorar las dietas enterales y parenterales
- 5.- Conocer las interacciones nutriente-medicamento

EVALUACIÓN

La evaluación de la aptitud del alumno se efectuará por la realización de un examen tipo test que este deberá realizar de forma obligatoria, a través del Aula Virtual habilitada para el desarrollo del Máster.

BIBLIOGRAFÍA

- ARMIJO, M., SAN MARTÍN, J. Curas balnearias y climáticas. Talasoterapia y Helioterapia. Editorial Complutense. Madrid:1994
- ASTIASARÁN I. Alimentos, composición y propiedades. Madrid 1999.
- BOE. Código Alimentario Español consolidado. Madrid 2018.
- BOE. Real Decreto 1074/2002, de 18 de octubre, por el que se regula el proceso de elaboración, circulación y comercio de aguas de bebida envasadas.
- Consejo General de Colegios Oficiales Farmacéuticos. Catálogo de especialidades farmacéuticas. Madrid 2021.
- Consenso SEEDO para la evaluación del sobrepeso y la obesidad y el establecimiento de criterios de intervención terapéutica. Nutrición y Obesidad. Doyma. 2007.
- Fujita K-I. Food-drug interactions via human cytochrome P450 3A (CYP3A). Drug Metabolism and Drug Interactions 2004; 20:195-217.
- GIL HERNANDEZ, A. Tratado de Nutrición. Tomo IV: Nutrición Clínica. 3ª ed. Médica Panamericana. Buenos Aires. 2017.
- MAHAN L.K. y RAYMOND, J.L. Dietoterapia de Krause. 14ª ed. Mc Graw Hill. Madrid 2017.
- MARTINEZ A. Alimentación hospitalaria. Vol 2. Dietas hospitalarias. Díaz de Santos. Madrid 2004.
- MOREIRAS, O.; CARVAJAL, A, CABRERA, L. Tablas de composición de alimentos. 19ª ed. Pirámide. Madrid. 2018.
- Novartis Medical Nutrition. Manejo de la disfagia en residencias geriátricas. Novartis Consumer Health. Barcelona 2006.
- Novartis Medical Nutrition. Alimentación saludable en la disfagia. Novartis Consumer Health. Barcelona 2007.
- RUIZ PONS M, SÁNCHEZ-VALVERDE VISUS F, DALMAU SERRA J. Tratamiento nutricional de los errores innatos del metabolismo. 3ª ed. Ergon, Madrid 2015.
- RYLANDER, R. Magnesium and calcium in drinking water and cardiovascular mortality. Scand J. Work Environ Health, 1991
- SALAS-SALVADÓ J. Nutrición y dietética clínica. 4 ed. Elsevier 2019.
- SANTOS C.A. BOULLATA J.I. An approach to evaluating drug-nutrient interactions. Pharmacotherapy 25, 1789-1800 (2005).
- VIESSMAN, W., G. L. LEWIS. *Introduction to Hydrology*. 5ª ed. Pearson Education. 2003.

POSIBLE ADAPTACIÓN CURRICULAR POR CAUSA DE FUERZA MAYOR (COVID-19, ETC.)

No aplica por impartirse a distancia

GUÍA DOCENTE

Año académico	2022-2023	
Estudio	Máster de Formación Permanente en Dietética y Dietoterapia.	
Nombre de la asignatura	ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y PERDIDA DE PESO	
Carácter (Obligatoria/Optativa)	OB	
Créditos (1 ECTS=25 horas)	5	
		Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)
		Híbrida (sesiones on-line entre el 40% y 60%, resto presencial)
	X	Virtual (al menos el 80% de las sesiones son on-line o virtuales)
Profesor/a responsable	Carmen Mateos Vega	
Idioma en el que se imparte	Español	

PROFESORES IMPLICADOS EN LA DOCENCIA

Carmen Mateos Lopez Vega
Jorge Manuel Mañes Vinuesa

DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS (especificar en horas)

Número de horas presenciales/on-line asistencia profesor/a	35
Número de horas de trabajo personal del estudiante	90
Total horas	125

CONTENIDOS (Temario)

1. Alimentos funcionales.
2. Nutracéuticos.
3. Dieta mediterránea.
4. Dietas de adelgazamiento.
5. Algunos productos para adelgazar.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (indicar un mínimo de tres y máximo de cinco)

- 1.- Conocer los tipos y utilidades de los alimentos funcionales
- 2.- Conocer los tipos y utilidades de los complementos alimenticios
- 3.- Saber transmitir los alimentos componentes de la dieta Mediterránea
- 4.- Poder prescribir dietas de adelgazamiento

EVALUACIÓN

La evaluación de la aptitud del alumno se efectuará por la realización de un examen tipo test que este deberá realizar de forma obligatoria, a través del Aula Virtual habilitada para el desarrollo del Máster.

BIBLIOGRAFÍA

- AESAN. Estrategia NAOS. Diversas publicaciones. www.aesan.gob.es
- BELITZ G. Química de los alimentos. Acribia. Zaragoza 2012.
- DE VILLAR N.G., LORIA V., MONEREO S. Grupo de Obesidad de la SEEN. *Tratamientos "alternativos" de la obesidad: mito y realidad. Med. Clin. (Barc)* 121, 500-510 (2003).
- European Commission. Food supplements section
<http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/supplements/>
- [EUFIC Review \(2009\). Food-Based Dietary Guidelines in Europe.](#)
- EU project EURRECA website: www.eurreca.org.
- [EFSA. Statement on the safety of \$\beta\$ -carotene use in heavy smokers. EFSA Journal 10\(12\):2953.1 \(2012\).](#)
- EC request to the EFSA for scientific advance on: the Community list of the permitted health claims pursuant article 13 of Regulation 1924/2006 on nutrition and health claims made on foods.
- FENNEMA O. Química de los alimentos. 4ª ed. Acribia. Zaragoza 2019.
- LENZ T.L., HAMILTON W.R. *Supplemental products used for weight loss. J. Am. Pharm. Assoc.* 44, 59-67 (2003).
- LOCKWOOD B. Nutraceuticals. 2ª ed. Pharmaceutical Press. London 2007.
- MARTÍNEZ-ÁLVAREZ J.R. et al. Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA). *Obesidad y alimentos funcionales: ¿son eficaces los nuevos ingredientes y productos? Rev. Med. Univ. Navarra* 50, 31-38 (2006).
- MASON P. Dietary supplements. 3ª ed. Pharmaceutical Press. London 2007.
- MATAIX J. Nutrición y Alimentación Humana, Tomo I. 2ª ed. Ergón. Madrid 2009.
- MOREIRAS, O.; CARVAJAL, A, CABRERA, L. Tablas de composición de alimentos. 19ª ed. Pirámide. Madrid. 2018.
- Reglamento (UE) nº 116/2010 de la Comisión de 9 de febrero de 2010 por el que se modifica el Reglamento (CE) nº1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la lista de declaraciones nutricionales.
- ROVIRA M.A. al. Dietary supplement use and health-related behaviors in a Mediterranean population. *Journal of Nutrition Education and Behavior* 45, 386-391 (2013).
- Scientific Panel on the Dietetic Products, Nutrition and Allergies Unit European Food Safety Authority. EFSA's Modus Operandi for Article 13 (3) Health Claims of Regulation (EC) Nº 1924/2006. 07 May 2010.
- SERRA, LL.; ARANCETA, J. Nutrición y Salud Pública. 2º ed. Masson. Barcelona 2006.
- PIÉDROLA G. Medicina Preventiva y Salud Pública. 12ª ed. Masson. Barcelona 2015.
- Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad. Consenso SEEDO'5 para la evaluación del sobrepeso y la obesidad y el establecimiento de criterios de intervención terapéutica. *Med Clin (Barc)*. 2000; 15:587-97.
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). Guías Alimentarias para la Población Española. Madrid: 2018.

- TROESCH B. Dietary surveys indicate vitamin intakes below recommendations are common in representative Western countries. *British Journal of Nutrition* 108, 692-8 (2012).
- WEBB G.P. Complementos nutricionales y alimentos funcionales. Acribia. Zaragoza 2006.
- WILLETT W.C., STAMPFER MEIR J. New alternative to USDA dietary guidelines. Harvard University 2004. <http://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/pyramids.html>

POSIBLE ADAPTACIÓN CURRICULAR POR CAUSA DE FUERZA MAYOR (COVID-19, ETC.)

No aplica por impartirse a distancia

GUÍA DOCENTE

Año académico	2022-2023	
Estudio	Máster de Formación Permanente en Dietética y Dietoterapia.	
Nombre de la asignatura	SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS	
Carácter (Obligatoria/Optativa)	OB	
Créditos (1 ECTS=25 horas)	5	
		Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)
		Híbrida (sesiones on-line entre el 40% y 60%, resto presencial)
	X	Virtual (al menos el 80% de las sesiones son on-line o virtuales)
Profesor/a responsable	Carmen Mateos Vega	
Idioma en el que se imparte	Español	

PROFESORES IMPLICADOS EN LA DOCENCIA

Carmen Mateos Lopez Vega
Jorge Manuel Mañes Vinuesa

DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS (especificar en horas)

Número de horas presenciales/on-line asistencia profesor/a	35
Número de horas de trabajo personal del estudiante	90
Total horas	125

CONTENIDOS (Temario)

1. Sustancias tóxicas de origen natural en los alimentos.
2. Contaminantes biológicos.
3. Contaminantes químicos.
4. Tóxicos derivados.
5. La calidad como prevención de las intoxicaciones alimentarias.
6. Las comunicaciones en emergencia: redes de comunicación, organización y procedimientos de uso.
7. Alcohol.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (indicar un mínimo de tres y máximo de cinco)

- 1.- Conocer las sustancias tóxicas naturales y antropogénicas presentes en los alimentos
- 2.- Dar consejo de cómo evitar en lo posible la ingesta de sustancias que generen problemas de toxicidad
- 3.- Comprender la relación entre consumo de alcohol y efectos negativos e intervenir en pacientes jóvenes

EVALUACIÓN

La evaluación de la aptitud del alumno se efectuará por la realización de un examen tipo test que este deberá realizar de forma obligatoria, a través del Aula Virtual habilitada para el desarrollo del Máster.

BIBLIOGRAFÍA

AESAN, Agencia Española de Seguridad Alimentaria. [http:// www.aesa.msc.es/aesa/web/AESA.jsp](http://www.aesa.msc.es/aesa/web/AESA.jsp)

BELLO J., LÓPEZ DE CERAIN A. Fundamentos de Seguridad Alimentaria. Díaz de Santos. Madrid 2001.

BOTANA, L.M. Seafood and Freshwater toxins. Pharmacology, physiology and detection. 3ª ed. CRC Press. Boca Raton 2014.

CAMEAN A.M., REPPETO M. Toxicología Alimentaria. Díaz de Santos, Madrid 2006.

FISHBEIN J., HERILMAN J.M. Advances in molecular toxicology. Vol. 8. Elsevier. Amsterdam 2014.

FRAZIER W.C. Microbiología de los alimentos. Acribia. Buenos Aires 2016.

HERNANDEZ UNZUA. Microbiología de los alimentos. Panamericana. Buenos Aires 2016.

IARC. International Agency for Research on Cancer.
<http://monographs.iarc.fr/ENG/Classification/index.php>

KLAASEN C., WATKINS J. Manual de Toxicología de Casarett & Doull. 5ª ed. McGraww-Hill. Barcelona 2015.

OMAYE S.T. Food and Nutritional Toxicology. CRC Press, Boca Raton, 2004.

REPETTO M., REPETTO G. Toxicología fundamental. 4ª ed. Díaz de Santos, Madrid 2009.

SORIANO DEL CASTILLO J.M. Micotoxinas en alimentos. Díaz de Santos. Madrid 2007.

POSIBLE ADAPTACIÓN CURRICULAR POR CAUSA DE FUERZA MAYOR (COVID-19, ETC.)

No aplica por impartirse a distancia

GUÍA DOCENTE

Año académico	2022-2023	
Estudio	Máster de Formación Permanente en Dietética y Dietoterapia.	
Nombre de la asignatura	HERBODIETÉTICA	
Carácter (Obligatoria/Optativa)	OB	
Créditos (1 ECTS=25 horas)	5	
		Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)
		Híbrida (sesiones on-line entre el 40% y 60%, resto presencial)
	x	Virtual (al menos el 80% de las sesiones son on-line o virtuales)
Profesor/a responsable	Carmen Mateos Vega	
Idioma en el que se imparte	Español	

PROFESORES IMPLICADOS EN LA DOCENCIA

Carmen Mateos Lopez Vega
José Luis Ríos Cañavate

DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS (especificar en horas)

Número de horas presenciales/on-line asistencia profesor/a	35
Número de horas de trabajo personal del estudiante	90
Total horas	125

CONTENIDOS (Temario)

1. Las plantas medicinales.
2. Metabolitos primarios y secundarios.
3. Empleo de plantas en trastornos metabólicos y en sobrepeso.
4. Empleo de plantas en patologías cardiovasculares.
5. Empleo de plantas en trastornos digestivos.
6. Empleo de plantas en trastornos perimenopáusicos y menopáusicos.
7. Modificadores de las respuestas inmunes específicas e inespecíficas.
8. Empleo de plantas en trastornos genitourinarios.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (indicar un mínimo de tres y máximo de cinco)

- 1.- Conocer la relación entre plantas medicinales y sus componentes beneficiosos
- 2.- Saber informar de la utilidad de las hierbas medicinales para ciertos trastornos gastrointestinales y hepáticos
- 3.- Evaluar la eficacia de las plantas medicinales en casos de trastornos metabólicos

EVALUACIÓN

La evaluación de la aptitud del alumno se efectuará por la realización de un examen tipo test que este deberá realizar de forma obligatoria, a través del Aula Virtual habilitada para el desarrollo del Máster.

BIBLIOGRAFÍA

- ALONSO, J. *Tratado de Fitofármacos y Nutracéuticos*. Buenos Aires: Corpus, 2007.
- BARNES, J., ANDERSON, L.A., PHILLIPSON, J.D. *Herbal Medicines*. 3ª ed., Bedfordshire: Pharmaceutical Press, 2007.
- BEDONCES, J.L. *Gran Diccionario Ilustrado de las Plantas Medicinales. Descripción y Aplicaciones*. Barcelona: Océano/Centrum, 2009.
- BLUMENTHAL, M. (ed). *The complete German Comision E Monographs. Therapeutic Guide to Herbal Medicines*. Austin: American Botanical Council, 1998.
- BRUNETON, J. *Farmacognosia. Fitoquímica. Plantas Medicinales*. 2ª ed., Zaragoza: Acribia, 2001.
- BRUNETON, J. *Fitoterapia*. Zaragoza: Ed. Acribia, 2004.
- CAÑIGUERAL, S., VILA, R., WICHTL, M. *Plantas Medicinales y Drogas Vegetales para infusión y Tisana. Un Manual de Base Científica para Farmacéuticos y Médicos*. Milán: OEMF Internacional, 1998.
- CASTILLO, E.; MARTÍNEZ, I. (eds.) *Manual de Fitoterapia*. 2ª ed., Barcelona: Elsevier, 2015.
- EUROPEAN SCIENTIFIC COOPERATIVE ON PHYTOTHERAPY (ESCOPI) *Monographs. The Scientific Foundation for Herbal Medicinal Products*. 2ª ed., Stuttgart: Thieme, 2003 y suplemento 2009.
- HEINRICH, M., BARNES, J., PRIETO, J.M., GIBBONS, S., WILLIAMSON, E.M. *Fundamentals of Pharmacognosy and Phytotherapy*. 3ª ed., Amsterdam: Elsevier, 2018.
- RÍOS, J.L. *Fitoterapia*. 2ª ed., Valencia: Publicaciones de la Universitat de València (PUV), 2015.
- SEFIT - *Sociedad Española de Fitoterapia*. <http://www.fitoterapia.net/>
- VANACLOCHA, B., CAÑIGUERAL, S. *Fitoterapia. Vademécum de Prescripción de Plantas Medicinales*. 5ª ed, Barcelona: Elsevier, 2019.
- WHO *Monographs on Selected Medicinal Plants*. vol 1 (1999), vol 2 (2002), vol 3 (2007), vol 4 (2009). Genève: World Health Organization, 1999-2009.

POSIBLE ADAPTACIÓN CURRICULAR POR CAUSA DE FUERZA MAYOR (COVID-19, ETC.)

No aplica por impartirse a distancia

GUÍA DOCENTE

Año académico	2022-2023	
Estudio	Máster de Formación Permanente en Dietética y Dietoterapia.	
Nombre de la asignatura	TRABAJO FINAL MÁSTER	
Carácter (Obligatoria/Optativa)	OB	
Créditos (1 ECTS=25 horas)	10	
		Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)
		Híbrida (sesiones on-line entre el 40% y 60%, resto presencial)
	X	Virtual (al menos el 80% de las sesiones son on-line o virtuales)
Profesor/a responsable	Carmen Mateos Vega	
Idioma en el que se imparte	Español	

PROFESORES IMPLICADOS EN LA DOCENCIA

Carmen Mateos López Vega
 Jorge Manuel Mañes Vinuesa
 Magdalena Rafecas Martínez
 Isabel Sospedra López
 Ana Frígola Cánoves
 M^a José Esteve Mas
 Juan Carlos Moltó Cortés

DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS (especificar en horas)

Número de horas presenciales/on-line asistencia profesor/a	70
Número de horas de trabajo personal del estudiante	180
Total horas	250

CONTENIDOS (Temario)

Se realizará un Trabajo Final de Curso relacionado con la temática impartida y recibida a lo largo del Máster, por lo tanto, el objetivo general de este módulo consiste en que el estudiante adquiera conocimientos prácticos y los pueda plantear y llevar a cabo en su vida laboral.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (indicar un mínimo de tres y máximo de cinco)

- 1.- Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la Dietética y Dietoterapia.
- 2.- Hacer uso de las tecnologías de la información y la comunicación.
- 3.- Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad de dietista-nutricionista.

EVALUACIÓN

La evaluación de la aptitud del alumno se efectuará mediante el criterio del profesor tutor que evaluará el trabajo en función de su calidad.

BIBLIOGRAFÍA

Toda la Bibliografía de referencia se encontrará en cada temario que se facilitará al alumno a lo largo de la realización del Máster.

POSIBLE ADAPTACIÓN CURRICULAR POR CAUSA DE FUERZA MAYOR (COVID-19, ETC.)

No aplica por impartirse a distancia