

- [1. Presentación](#)
- [2. Información general](#)
- [3. Cómo estudiar un curso virtual](#)
- [4. Documentación del Máster](#)
- [5. Metodología](#)
- [6. Estructura del curso](#)
- [7. Objetivos](#)
- [8. Temario](#)
- [9. Evaluación](#)
- [10. Autoevaluación](#)
- [11. Actividades](#)
- [12. Recursos on-line](#)
- [13. Bibliografía](#)
- [14. Calendarización](#)

1. Presentación

Bienvenido al Máster Propio en Nutrición Clínica, 6ª Edición, organizado por la Escuela Internacional de Posgrado de la Universidad de Granada, la Fundación General UGR-Empresa, el Centro de Producción de Recursos de la Universidad de Granada, el Instituto de Nutrición "José Mataix", la Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE) y la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT).

Para superar con éxito este curso, le recomendamos que lea detenidamente la siguiente Guía de Estudio. Le ayudará a familiarizarse con la plataforma de teleformación y le proporcionará toda la información necesaria para que supere sin dificultad los módulos teóricos y prácticos programados para el próximo año.

Esperamos que aproveche al máximo estos meses de profundización en los campos de la alimentación y la nutrición humana tanto en la salud como en la enfermedad.

[arriba](#)

2. Información general

- **Título del curso**
Máster Propio en Nutrición Clínica, 6ª Edición. 60 créditos ECTS (1500 horas)
- **Organiza**
Escuela Internacional de Posgrado de la Universidad de Granada, Centro de Enseñanzas Virtuales de la Universidad de Granada, Fundación General Universidad de Granada-Empresa, Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE), Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos "José Mataix", Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE) y la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT)
- **Directora académica del Máster**
Profa. Dra. María Dolores Ruiz López. Catedrática Universidad de Granada (UGR). Departamento de Nutrición y Bromatología de la UGR
- **Responsables por Bloques**
 - Bloques Común: Prof. Dr. Emilio Martínez de Victoria Muñoz.
 - Bloque Específico 1. Nutrición básica: Prof. Dr. Ángel Gil Hernández.
 - Bloque Específico 2. Nutrición en la Salud: Profa. Dra. María Dolores Ruiz López.
 - Bloque Específico 3. Nutrición en la Enfermedad: Prof. Dr. Emilio Martínez de Victoria Muñoz.
 - Trabajo Fin de Máster (TFM): Profa. Dra. María Dolores Ruiz López.
- **Destinatarios:**
 - Licenciados/graduados en: Medicina, Farmacia, Nutrición Humana y Dietética, Biología, Bioquímica, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Química, Veterinaria, Ciencias de la Actividad Física y el Deporte.
 - Diplomados en: Nutrición Humana y Dietética, Enfermería y Fisioterapia.
 - Magister en Ciencias de la Nutrición (Países de Latinoamérica).
 - Licenciados/graduados con otras titulaciones afines a Ciencias Biomédicas y de la Salud.

- Licenciados/graduados con cualquier otra titulación universitaria, con experiencia en Nutrición y Dietética, previa conformidad de la Dirección Académica.

[arriba](#)

3. Cómo estudiar un curso virtual

A diferencia de la enseñanza tradicional y presencial, donde el profesor es el eje del proceso de enseñanza-aprendizaje, en la formación on-line el protagonista es el alumno y su actitud dinámica y participativa frente a los diferentes recursos y fuentes de información que se le ofrecen.

El estudio on-line no consiste en una simple descarga de materiales, sino que el alumno debe aprovechar todas las posibilidades que las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) han puesto a su disposición, otorgándole así una mayor libertad y responsabilidad para alcanzar el éxito en su formación.

De este modo, las personas que sigan el Máster podrán fijar un calendario de trabajo personal y ser los "promotores" de su formación, aunque siempre con la orientación y ayuda de su tutor y la participación del resto de compañeros.

En este proceso, es muy importante que el alumno conozca y maneje el entorno de teleformación de la plataforma Moodle, la herramienta que utiliza el Centro de Enseñanzas Virtuales de la Universidad de Granada para la formación on-line.

[arriba](#)

4. Documentación del Máster

El alumno dispondrá con independencia de los recursos on-line de la siguiente documentación:

- Tratado de Nutrición (2017) (e-book). Editor A Gil. Editorial Panamericana
- Vol. I. Bases Fisiológicas y Bioquímica de la Nutrición.
- Vol. II. Bases Moleculares de la Nutrición
- Vol. III. Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos.
- Vol. IV. Nutrición Humana en el estado de salud.
- Vol. V. Nutrición Clínica.
- Acceso al programa on-line de evaluación de dietas "EVALFINUT", durante el periodo de estudio de la correspondiente edición del Máster

[arriba](#)

5. Metodología

La metodología de este curso se basa en estrategias propias de una enseñanza activa y autónoma, centrada en la figura del alumno como elemento clave del sistema de formación y con una participación del profesor/tutor como dinamizador y facilitador del proceso de aprendizaje.

Desde el primer momento, se intentará familiarizar al alumno con los sistemas de formación on-line y crear el ambiente propio de un aula virtual donde el estudiante no tenga la sensación de aislamiento o soledad.

Estudiar sobre papel es diferente a hacerlo ante una pantalla de ordenador, pero las herramientas de comunicación de la plataforma harán más fácil, ameno y dinámico el tiempo de estudio:

- **Correo electrónico**
Permite la comunicación dentro de la plataforma y es muy adecuado para hacer consultas de forma personalizada.
- **Foro**
Al ser los mensajes públicos, sirve para plantear temas de interés general.
- **Chat**
Posibilita comunicarse y "charlar" en tiempo real, tanto acerca de temas propuestos por los alumnos como acerca de otros planteados y planificados por el profesor.

Un elemento clave dentro del desarrollo del curso será el papel que realizará el **tutor** para orientar al alumno en el seguimiento de los contenidos. Los alumnos contarán en todo momento con la ayuda de un profesor-tutor, que estará disponible para la resolución de cualquier tipo de duda o problema.

Desde el punto de vista del contenido, el Máster ofrece múltiples recursos para facilitar el estudio:

- Todo el **temario** estará disponible progresivamente en la plataforma, estructurado en diferentes módulos y temas. La plataforma les permitirá utilizar la opción de recopilar para archivar los temas e imprimirlos para leerlos y estudiarlos en papel.

- Tendrán un amplio **glosario** con los términos y conceptos más destacados del curso, que podrán consultar a medida que leen los materiales (el término está subrayado) o de forma detallada y completa en la opción Glosario.
- Contarán con ejercicios de **autoevaluación** que les permitirán ver cómo van progresando y si van asimilando los contenidos del máster.
- Los tutores les plantearán **actividades** que les ayudarán a comprender mejor los contenidos y que serán utilizadas para la evaluación.
- Dispondrán del material informático e impreso descrito en el apartado cuarto sobre documentación del máster.

[arriba](#)

6. Estructura del curso

El Máster Propio de Nutrición Clínica tiene una duración de 1500 horas (60 créditos ECTS) y sus contenidos se estructuran en un programa teórico con 4 bloques y un trabajo fin de master:

- **Bloque común:** Funciones, metabolismo y digestión de los nutrientes. Requerimientos nutricionales. 7 ECTS
- **Bloque específico 1.** Nutrición básica. 8 ECTS
- **Bloque específico 2.** Nutrición en la salud. 10 ECTS
- **Bloque específico 3.** Nutrición en la enfermedad. 25 ECTS
- **Trabajo Fin de Máster.** 10 ECTS o de 5 ECTS si realiza prácticas hospitalaria.

Practicas hospitalarias (carácter opcional)

Este Master tiene previsto la realización de prácticas hospitalarias, que tienen un carácter voluntario. Para ello, cuando el alumno así lo solicite tratará de buscar una estancia de 2 semanas en un hospital cercano a su residencia donde exista una Unidad de Nutrición. En caso de no se consigan esas prácticas por falta de disponibilidad del hospital o del alumno, éste compensará esas horas de realización haciendo un Trabajo Fin de Master más extenso. En el primer caso el alumno realizará un Trabajo Fin de Master más concreto y a ser posible relacionado con su estancia hospitalaria.

[arriba](#)

7. Objetivos

El alumno sabrá:

- En profundidad acerca de la fisiología y metabolismo de los nutrientes.
- Las interacciones metabólicas entre tejidos, órganos y sistemas.
- Los aspectos celulares y moleculares de los procesos implicados en la utilización de los nutrientes y otros componentes bioactivos de los alimentos ingeridos.
- Analizar las interacciones entre los componentes alimentarios y los genes.
- La composición de alimentos y requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas.
- La metodología de valoración del estado nutricional y de la composición corporal.
- Sobre nuevos alimentos y alimentos funcionales.
- Análisis de los requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas, objetivos nutricionales y guías alimentarias.
- Estudio de la alimentación y nutrición en distintas situaciones fisiológicas.
- Sobre nutrición comunitaria y salud pública.
- Las causas de desnutrición asociadas a diversas alteraciones patológicas.
- Los requerimientos nutricionales en la enfermedad.
- Los métodos de nutrición artificial. Nutrición enteral y parenteral.
- Acerca de las interacciones entre fármacos y nutrientes.
- La alimentación y nutrición en distintas enfermedades.

El alumno será capaz de:

- Integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- Comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
- Aplicar las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

8. Temario

Bloque común. 7 ECTS

Se explican los conceptos fundamentales de las funciones, digestión y metabolismo de los nutrientes, así como los requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas. Además, se incluyen temas relacionados con la valoración del estado nutricional.

Los temas que conforman el bloque común son los siguientes:

1. Comunicación y documentación científica aplicadas a las ciencias de la nutrición
2. Funciones y metabolismo de los nutrientes
3. Fisiología de la digestión
4. Tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales
5. Métodos para la evaluación de la ingesta de alimentos
6. Requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas
7. Análisis de la composición corporal y valoración del estado nutricional

Bloque Específico 1. Nutrición Básica. 8 ECTS

1. Metabolismo de proteínas y sustancias nitrogenadas: Síntesis, degradación y recambio de las proteínas
2. Metabolismo de los hidratos de carbono
3. Fibra dietética
4. Metabolismo lipídico (incluir lipoproteínas y ácidos grasos esenciales)
5. Vitaminas Hidrosolubles: vitamina C, vitamina E y otros antioxidantes de origen alimentario
6. Vitaminas con función de coenzimas, folatos y Vitamina B12
7. Vitamina liposolubles A y D
8. Minerales. Calcio, fósforo, magnesio y flúor. Hierro, cobre zinc y otros oligoelementos
9. Regulación del balance energético y de la composición corporal
10. Genómica nutricional (Nutrigenética, Nutrigenómica, Nutriepigenética)

Bloque Específico 2. Nutrición en la Salud. 10 ECTS

Este curso aportará a los alumnos los conocimientos necesarios sobre la composición de alimentos y las necesidades nutricionales del hombre en distintas situaciones fisiológicas. También se estudiarán diversos aspectos de nutrición comunitaria y educación nutricional. Los temas que se estudiarán son los siguientes:

1. Calidad y composición nutritiva de leche y derivados lácteos
2. Calidad y composición nutritiva de carne, pescado, huevos y marisco
3. Calidad y composición nutritiva de grasas y aceites
4. Calidad y composición nutritiva de cereales y productos derivados
5. Calidad y composición nutritiva de hortalizas, verduras y legumbres
6. Frutas y productos derivados. Frutos secos
7. Requerimientos nutricionales durante la gestación y la lactancia
8. Nutrición del lactante y niño de corta edad (1-3 años)
9. Nutrición del escolar y adolescente
10. Nutrición y ejercicio físico
11. Nutrición en el envejecimiento
12. Educación nutricional
13. Nutrición y salud pública

Bloque Específico 3. Nutrición en la Enfermedad. 25 ECTS

1. Desnutrición en el paciente hospitalizado
2. Requerimientos nutricionales en situaciones patológicas
3. Nutrición enteral
4. Nutrición parenteral
5. Productos dietéticos para usos nutricionales específicos
6. Suplementos nutricionales como soporte de la dieta convencional
7. Nutrición artificial domiciliaria
8. Interacciones entre fármacos y nutrientes
9. Nutrición y errores innatos del metabolismo (EIM)
10. Nutrición en el trauma, la sepsis y las quemaduras
11. Nutrición en los trastornos del comportamiento alimentario

12. Nutrición y obesidad
13. Control de factores de riesgo cardiovascular
14. Nutrición y enfermedad cardíaca
15. Nutrición en la diabetes mellitus
16. Nutrición en el estrés psicosocial y las alteraciones neurológicas
17. Nutrición en los síndromes de malabsorción en la infancia
18. Nutrición en los síndromes diarreicos agudos del adulto
19. Nutrición en los síndromes de malabsorción y síndrome de intestino corto
20. Nutrición en la enfermedad inflamatoria intestinal
21. Nutrición en las enfermedades hepato biliares
22. Nutrición en las enfermedades del páncreas exocrino
23. Nutrición en las enfermedades del tejido conectivo y del sistema óseo en el adulto
24. Nutrición en las patologías del aparato respiratorio
25. Nutrición en las enfermedades renales
26. Nutrición y patología orgánica de cabeza y cuello
27. Nutrición y cáncer
28. Bioética y Nutrición

[arriba](#)

9. Evaluación

Los alumnos serán evaluados mediante las calificaciones obtenidas en las actividades a realizar de cada tema, el trabajo fin de máster y en su caso las prácticas hospitalarias. Cada tema tiene una semana de estudio y hasta dos semanas para presentar las actividades correspondientes. Con objeto de facilitar la entrega a aquellos alumnos que deban llevar un ritmo más lento al propuesto, se facilitará la entrega al final de cada bloque. En este caso hay que indicar que las actividades entregadas fuera de plazo suponen una merma en la calificación de la misma del 20 % de la nota. Para aprobar el máster es necesario aprobar cada uno de los bloques y tener entregadas el 80 % de las actividades.

[arriba](#)

10. Autoevaluación

El curso contempla la realización de diferentes ejercicios de autoevaluación como refuerzo de los contenidos expuestos en los diferentes módulos.

Se aconseja a los alumnos que realicen estos ejercicios de repaso final para comprobar personalmente el aprovechamiento del curso.

[arriba](#)

11. Actividades

En el transcurso del curso podrán encontrar varios tipos de actividades:

- El alumno realizará las actividades propuestas por los tutores del Máster de cada tema que compone el máster.
- Leerá e interpretará aquellos trabajos que le sea sugerido por el tutor para una mejor comprensión de los temas de estudios.
- Realizará una estancia hospitalaria para adquirir destrezas en el trabajo desarrollado en una unidad de nutrición clínico.
- En caso de imposibilidad de realizar la estancia hospitalaria, el alumno realizará un trabajo autónomo dirigido equivalente a esa estancia.

[arriba](#)

12. Recursos on-line

Enlaces con sitios web relacionados con las bases científicas de la Alimentación y de la Nutrición Humana tanto en la salud como en la enfermedad.

[arriba](#)

13. Bibliografía

Cada capítulo incluirá las referencias más relevantes sobre el tema y la bibliografía correspondiente al Tratado de Nutrición que se entrega como material del Curso al alumno.

[arriba](#)

14. Calendarización

El curso se desarrollará del **11 de noviembre** de **2019** al **16 de abril** de **2021**.

[arriba](#)