



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID



# Magíster en Nutrición y dietética para la promoción de la salud

Curso 2010/11  
2ª edición

Modalidad no presencial

Título Propio Universidad Complutense de Madrid

# objetivos generales

Proporcionar la formación y recursos actualizados en temas de nutrición humana y planificación dietética a cuatro niveles fundamentalmente:

1. Personas sanas.
2. Personas en situaciones fisiológicas especiales.
3. Personas con predisposición a padecer diferentes patologías que pueden ser evitadas/retrasadas por modificaciones en la alimentación.
4. Personas con determinadas patologías que pueden ser controladas por modificaciones en la alimentación.

Con el objetivo global de promocionar la salud. Se aportarán los materiales y las bases teórico-prácticas necesarias para una correcta formación en la materia.

# dirección académica

## **Dra. Rosa M<sup>a</sup> Ortega Anta**

Catedrática en Nutrición.

Profesora del Departamento de Nutrición y Bromatología.

Facultad de Farmacia.

Universidad Complutense de Madrid.

# consejo docente

## **Dra. Aránzazu Aparicio Vizuite**

Profesora Titular del Departamento de Nutrición. Universidad Complutense de Madrid.

## **Dr. Baltasar Ruiz-Roso Calvo de Mora**

Profesor Titular del Departamento de Nutrición. Universidad Complutense de Madrid.

## **Dr. Francisco Sánchez Muniz**

Catedrático de Nutrición. Universidad Complutense de Madrid.

## **Dra. Ana M<sup>a</sup> Requejo Marcos**

Catedrática emérita de Nutrición. Universidad Complutense de Madrid.



# programa

## primer curso

### Composición y valor nutricional de alimentos y bebidas

1. Alimentos de origen animal.
2. Alimentos de origen vegetal.
3. Grasas y aceites.
4. Alimentos procesados.
5. Bebidas.

### Referencias en la planificación y valoración de dietas

6. Guías en alimentación.
7. Ingestas recomendadas y objetivos nutricionales.

### Macronutrientes y energía

8. Proteínas.
9. Lípidos.
10. Hidratos de carbono.
11. Energía.
12. Ejercicios prácticos: gasto energético, perfil calórico y lipídico de las dietas, cumplimiento con objetivos nutricionales marcados.

### Micronutrientes y otros componentes de los alimentos

13. Vitaminas.
14. Minerales.
15. Fitoquímicos y otros componentes no nutritivos de los alimentos.
16. Fibra.
17. Ejercicios prácticos: contribución de la ingesta de vitaminas y minerales a la cobertura de la ingesta recomendada, cumplimiento con objetivos nutricionales marcados.

### Valoración de la situación nutricional de individuos y colectivos

18. Estudio dietético.
19. Estudio antropométrico, hematológico y bioquímico.

### Nutrición colectiva y Salud Pública

20. Errores y controversias en Nutrición y alimentación.
21. Nutrición en colectividades.
22. Alimentación, nutrición y salud laboral.
23. Educación nutricional.
24. Problemática nutricional de emigrantes y grupos marginales.

### Nutrición en la mejora del bienestar y capacidad funcional

25. Nutrición en la mejora de la capacidad funcional y mental (nutrición y función cognitiva).
26. Pautas alimentarias en el control/reducción del peso corporal.
27. Nutrición e insomnio.
28. Nutrición en salud de piel, pelo y uñas.
29. Nutrigenética.

1<sup>er</sup> curso

horas totales

240 (206 teóricas + 34 prácticas)



## segundo curso

### Problemática nutricional en diversas etapas de la vida

1. Embarazo y lactancia.
2. Primer año de vida, infancia y adolescencia.
3. Etapa fértil.
4. Menopausia.
5. Personas mayores.

### Nutrición en grupos especiales de población

6. Deportistas y personas físicamente activas.
7. Problemática nutricional del fumador.
8. Obesidad infantil.

### Nutrición en prevención y control de patologías

9. Pautas dietéticas en prevención y control cardiovascular.
10. Nutrición en diabetes.
11. Nutrición y cáncer.
12. Nutrición y enfermedades neurológicas.
13. Nutrición en los errores innatos del metabolismo.
14. Alergias e intolerancias alimentarias (celiaquía).
15. Nutrición y depresión.
16. Nutrición en asma e insuficiencia respiratoria.
17. Anorexia, bulimia y otros trastornos del comportamiento alimentario.
18. Nutrición enteral y parenteral.

### Nutrición en la Promoción de la salud

19. Nutrición en el control de la presión arterial.
20. Nutrición y salud gastrointestinal.
21. Nutrición y salud ósea.
22. Nutrición y salud ocular (prevención y control de cataratas, degeneración macular asociada a la edad...).
23. Nutrición e inmunidad.

### Avances y nuevos problemas en alimentación

24. Repercusión del procesado de los alimentos en su valor nutricional.
25. Alimentos biológicos/ecológicos.
26. Alimentos funcionales y transgénicos.
27. Interacciones entre los nutrientes y otros componentes de los alimentos o el entorno.

### Dietética: planificación de dietas para diversos grupos de población

28. Pautas prácticas para el diseño de dietas de individuos y colectivos.
29. Supuestos prácticos en relación con control de peso.
30. Supuestos prácticos en relación con el diseño y control de dietas especiales (para alguna enfermedad, restricción de sodio, proteínas).

### Proyecto fin de curso

2º curso

horas totales

260 (184 teóricas + 76 prácticas)

**Horas totales del Magister: 500 (390 teóricas + 110 prácticas)**

# profesores-autores

## **Departamento de Nutrición y Bromatología I (Nutrición):**

Dr. Pedro Andrés Carvajales  
Dra. Aránzazu Aparicio Vizueté  
Dra. Sara Bastida Codina  
Dra. Beatriz Beltrán de Miguel  
Dra. Laura M<sup>a</sup> Bermejo López  
Dra. M<sup>a</sup> Carmen Cuadrado Vives  
Dra. Susana del Pozo de la Calle  
Dra. Carmen Díez Marqués  
Dra. Ana M<sup>a</sup> López Sobaler  
Dra. M<sup>a</sup> Cruz Matallana González  
Dra. Olga Moreiras Tuny

Dra. Beatriz Navia Lombán  
Dra. Rosa María Ortega Anta  
Dr. José Miguel Perea Sánchez  
Dra. Lourdes Pérez-Olleros Conde  
Dra. Ana M<sup>a</sup> Requejo Marcos  
Dra. Elena Rodríguez Rodríguez  
Dr. Baltasar Ruiz-Roso Calvo de Mora  
Dr. Francisco José Sánchez Muniz  
Dra. Esperanza Torija Isasa  
Dra. Pilar Varela Gallego

## **Profesores de la Sección Departamental de Química Analítica:**

Dr. Pedro Andrés Carvajales

## **Profesores del Departamento de Nutrición y Bromatología II (Bromatología):**

Dra. Esperanza Torija Isasa  
Dra. M<sup>a</sup> Cruz Matallana González  
Dra. Carmen Díez Marqués

## **Profesores del Departamento de Ciencias de la Salud. Facultad de Medicina:**

**Dr. Lucio Cabrerizo García.** Profesor Asociado de Ciencias de la Salud. Facultad de Medicina, UCM. Responsable de la Unidad de Nutrición y Dietética, Servicio de Endocrinología del Hospital Clínico San Carlos de Madrid.

## **Profesores no vinculados a la Universidad Complutense de Madrid:**

**Dra. Laura M<sup>a</sup> Bermejo López.** Grupo de Investigación en Nutrición y Alimentos funcionales. Hospital Universitario La Paz.

**Dra. Olga Moreiras Tuny.** Catedrática emérita de Nutrición. Departamento de Nutrición y Bromatología I (Nutrición), Facultad de Farmacia, UCM.

**Dra. Ana María Requejo Marcos.** Catedrática emérita de Nutrición. Departamento de Nutrición y Bromatología I (Nutrición), Facultad de Farmacia, UCM.

**Dra. Susana del Pozo de la Calle.** Doctora en Farmacia. Fundación Española de la Nutrición.

**Dra. Merixell Nus Chimeno.** Investigadora Postdoctoral. Centro Nacional de Biotecnología.

**Dra. Carmen Gómez Candela.** Jefe de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Hospital Universitario La Paz.

**Dr. Ovidio Hernando Requejo.** Especialista en Oncología Radioterápica. Médico Adjunto del CIOCC del Hospital de Madrid Norte Sanchinarro.

**Dr. Virgilio Hernando Requejo.** Jefe del Servicio de Neurología del Hospital de Sanchinarro.

**Dra. Ana Isabel Jiménez Ortega.** Residente Hospital Infantil Universitario Niño Jesús.

**Dra. Pilar Riobó Serván.** Jefe Asociado de Endocrinología y Nutrición, Unidad de Nutrición Clínica, Hospital Jiménez Díaz.



# metodología docente

En líneas generales, al tratarse de un programa no presencial, es de vital importancia la metodología aplicada, para conseguir un curso de alta calidad y que responda a los objetivos formativos propuestos.

La formación no presencial tiene como principal característica que es una formación más flexible y más adaptada a los entornos cambiantes en los que nos desarrollamos hoy.

Esto implica un desarrollo metodológico complejo, que va desde la adecuada preparación de los materiales didácticos hasta el correcto seguimiento de los mismos.

**Materiales didácticos:** la elaboración de los contenidos por parte de los autores expertos ha seguido una pauta adaptada a este tipo de formación, garantizando así la correcta impartición en esta modalidad formativa.

**Seguimiento del curso:** apoyado en el *e-learning* o formación basada en las nuevas tecnologías desde Internet.

El aula virtual facilitará la acción tutorial, la interacción y la retroalimentación de manera continua, de los alumnos entre sí y con los tutores.

**El sistema tutorial:** el papel docente lo asume el tutor. El tutor es el profesional que os acompañar en el proceso de aprendizaje y os guiará para que podáis lograr los objetivos de aprendizaje propuestos en el curso.

**Interacción alumnos y tutores:** los espacios de comunicación existentes en el aula virtual posibilitan y favorecen la participación activa y la interacción entre vosotros. El tutor dinamizará y facilitará que exista esta interacción y por tanto el enriquecimiento que esto supone.

6

# sistema de evaluación

La evaluación global de los alumnos será el resultado de tres tipos de controles:

**1. Participación en el aula y realización de las actividades:** el alumno ha de conectarse al aula, participar en las actividades que se le propongan y realizar las actividades de cada unidad didáctica (pruebas de tipo test).

**2. Realización de un ejercicio al finalizar cada uno de los cursos:** se trata de un ejercicio compuesto por preguntas variadas de todos los contenidos de cada uno de los cursos, que el alumno deberá realizar al finalizar cada año y que le orientará en el grado de asimilación de los contenidos hasta ese momento; estos serán evaluados por el tutor.

**3. Proyecto:** el alumno realizará un proyecto original al finalizar el segundo curso, según unas pautas previamente establecidas, y que será enviado por correo para la corrección por parte del director y el equipo docente que este determine.



El reparto de los diferentes controles en la nota final será:

Participación en el aula y realización de las actividades	50%
Realización prueba final del primer año	12,5%
Realización prueba final del segundo año	12,5%
Proyecto final	25%

El alumno dispondrá de dos **convocatorias** para la finalización del curso:

Primera convocatoria:	Mayo de 2012
Segunda convocatoria:	Octubre de 2012

## requisitos para el acceso

Ser licenciado, ingeniero o diplomado universitario. También pueden acceder los alumnos que tengan menos de 15 créditos pendientes para finalizar su licenciatura (siempre que estén matriculados de la totalidad de los mismos). Si tiene pendiente más de 15 créditos y está interesado en cursar el Máster, contacte con Secretaría para estudiar su caso en particular.

7

## duración, nº horas y créditos ECTS

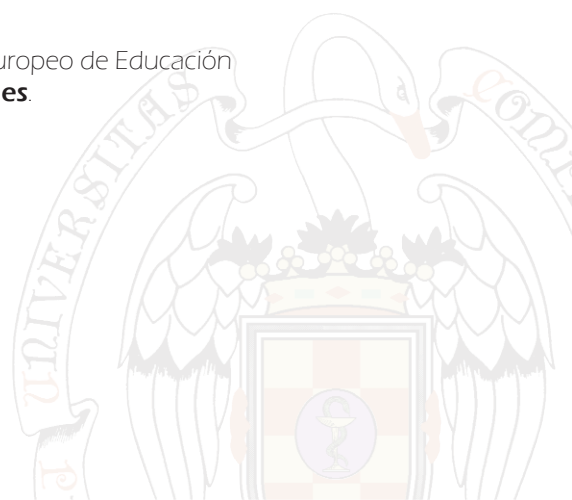
El curso tiene una duración de 2 cursos académicos. Consultar fecha de inicio.

Equivale a 500 horas de formación. Tanto la realización del programa completo del curso como las pruebas de evaluación previstas, son a distancia.

Está valorado en **40 créditos ECTS** (*European Credit Transfer System*).

Los nuevos créditos europeos valoran, además del tiempo invertido en la transmisión de los conocimientos por parte del profesor, las horas de trabajo que el alumno dedica para adquirir las competencias del programa de estudios.

Si quieres saber más sobre la Declaración de Bolonia y el Espacio Europeo de Educación Superior (**EEES**), puedes acceder a la web: [www.queesbolonia.es](http://www.queesbolonia.es)



# matrícula

El precio del curso es de **3.250 €** (no incluye las tasas de emisión del título).

## Forma de pago

El alumno abonará la cantidad de **300 €\*** al realizar su inscripción y reserva de plaza.

\*En caso de que el alumno no sea admitido en el curso, este importe le será devuelto. Si el alumno decide darse de baja antes de que el curso haya comenzado, se le devolverá el 80% del mismo. Una vez iniciado el curso, el alumno no tendrá derecho a devolución.

Este pago puede realizarlo de dos maneras:

- Mediante ingreso en la cuenta destinada a este curso.
- O mediante pago por tarjeta de crédito si se inscribe desde la página web de Coinsa [www.cursoscoinsa.com](http://www.cursoscoinsa.com).

El resto de la matrícula: **2.950 €**, se podrá abonar en 1, 4, 6 ó 8 recibos domiciliados mensuales, según las preferencias del alumno.

## Solicitud de inscripción

Deberá cumplimentar el boletín de inscripción correspondiente y seguir los pasos que allí se le indican.

También puede inscribirse directamente a través de Internet, accediendo a la página: [www.cursoscoinsa.com](http://www.cursoscoinsa.com).

8

# documentación para matricularse

Una vez solicitada la inscripción tendrá que remitir por correo postal, a la dirección indicada en el boletín de inscripción, la siguiente documentación:

1. Fotocopia del DNI, pasaporte o tarjeta de residencia.
2. Fotocopia **compulsada** del título de Licenciado, Diplomado o Ingeniero o en su defecto, certificado de haber finalizado sus estudios universitarios. Si tiene créditos pendientes para finalizar su licenciatura, deberá presentar un certificado oficial de estudios que indique claramente los créditos superados y el número de créditos que le quedan para finalizar sus estudios. También un justificante que confirme que está matriculado de todos los créditos pendientes para finalizar los estudios.

Si su título ha sido **expedido en el extranjero**, deberá ponerse en contacto con nosotros **antes** de formalizar su inscripción, ya que debemos indicarle cómo ha de presentar el mismo y comprobar si requiere presentar documentación complementaria.

3. *Curriculum vitae* resumido.

# información y secretaría

Teléfono: 91 541 08 00 / E-mail: [info@cursoscoinsa.com](mailto:info@cursoscoinsa.com) / [www.cursoscoinsa.com](http://www.cursoscoinsa.com)

