



## **NCG95/7b: Aprobación de título propio de Máster Propio en Nutrición Pediátrica, 1.<sup>a</sup> edición**

---

- Aprobado en la sesión extraordinaria de Consejo de Gobierno de 18 de mayo de 2015



<b>MÁSTER PROPIO EN NUTRICIÓN PEDIÁTRICA</b>	
<b>Tipo de título</b>	TITULO PROPIO DE MASTER
<b>Edición</b>	1 <sup>a</sup>
<b>Órgano proponente:</b>	Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
<b>Código de curso</b>	15/M/028
<b>Directores</b>	- Ángel Gil Hernández
<b>Coordinadores</b>	- Victor Manuel Navas López - Félix Sánchez-Valverde Visus (DIRECTOR ACADÉMICO) - M <sup>a</sup> Dolores Ruiz López - Juan José Díaz

## Anexos

---

- 1.- Autorización del uso de las instalaciones
  - Informe Coordinadores.pdf
- 2.- Aprobación del curso por parte del órgano proponente
  - Certificado aprobación.jpg
- 3.- Documento de formalización de subvenciones
  - Presupuesto Nutric Pediatría HP.xls
- 4.- Análisis de viabilidad comercial del proyecto
  - Estudio de viabilidad. Master en Nutricion Pediatrica.doc
- 5.- Compromiso de participación como docente en enseñanzas propias de posgrado
  - Compromisos.pdf
- 6.- Carta de declaración de intenciones de la empresa sobre la posibilidad de ofertar prácticas en el marco del curso
  - Compromiso empresa practicasFSV.doc



## Sección 1 · Información general

<b>Universidades Participantes (distintas a la Universidad de Granada)</b>	<b>Participación</b>
Universidad de Granada	Reconocimiento de título
<b>Empresas e instituciones</b>	<b>Participación</b>
	Otros
Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT)	Otros
Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica (SEGHNP)	Otros
<b>Tipo de enseñanza</b>	A distancia : Medios telemáticos CEVUG => SKMBT_C220-15021214210.pdf
<b>Duración</b>	1500 Horas
<b>Créditos ECTS</b>	60.00
<b>Número de alumnos</b>	30
<b>Mínimo para viabilidad</b>	10
<b>Fecha de inicio</b>	16/11/2015
<b>Fecha de fin</b>	30/12/2016

<b>Periodos no lectivos</b>	
1 mes no lectivo en verano ( Agosto) y 2 semanas en Navidad	
<b>Horario previsto</b>	
Virtual	
<b>Lugar de realización del curso</b>	
Virtual	
<b>Rama del conocimiento</b>	CIENCIAS DE LA SALUD



<b>Requisitos de admisión</b>	
Licenciados y graduados en Medicina, Farmacia, Nutrición Humana y Dietética Biología, Bioquímica, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 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). Otras titulaciones afines a Ciencias Biomédicas y de la Salud. Cualquier otra titulación universitaria, con experiencia en nutrición.	
No se ha definido acceso diferenciado para profesionales	
<b>Procedimiento y criterios de admisión en cursos con preinscripción</b>	
<b>Necesario preinscripción</b>	No
<b>Prevista Homologación</b>	No



## Sección 2 · Dirección y Coordinación

Información a efectos de publicidad	
<b>Centro/Facultad/Escuela</b>	Fundación General Ugr-Empresa
<b>Departamento</b>	Área de Formación y Empleo

Directores
Ángel Gil Hernández

Coordinadores
Victor Manuel Navas López
Félix Sánchez-Valverde Visus (DIRECTOR ACADÉMICO)
M <sup>a</sup> Dolores Ruiz López
Juan José Díaz



## **Sección 3 · Justificación del programa**

### **1.- Referentes académicos**

---

- Interés y relevancia académica-científica-profesional
- Derivación del titular anterior
- No se ha especificado ningún referente académico

### **2.- Justificar la propuesta atendiendo a los criterios anteriores**

---

El Master Propio de Nutrición Pediátrica, supone la continuación de un proyecto académico conjunto entre la Universidad de Granada y la Sociedad Española de Gastroenterología y Nutrición Pediátrica para el aprendizaje reglado de Nutrición Pediátrica en profesionales relacionados con la atención al niño en este campo. Es uno de los pocos Master específicos de Nutrición Pediátrica en lengua española y cuenta con la colaboración de Pediatras especialmente dedicados a la Nutrición Pediátrica que aportan toda su experiencia clínica en este campo. La Nutrición Pediátrica es un campo de salud general y clínico de vital importancia en la salud del niño, y hay que tener en cuenta que en el momento actual varias de las enfermedades que se manifiestan en la edad adulta están en relación con pautas de nutrición infantil inadecuadas y asientan sus bases en las prácticas nutricionales de esta época de la vida.

En un Master de este contenido se hace necesario por una parte un aprendizaje por parte de los profesionales de la parte Básica y Común de la Nutrición, asentando las bases comunes del conocimiento de los mecanismos bioquímicos y fisiológicos de la Nutrición, junto con una parte específica de desarrollo de la Nutrición Pediátrica tanto en las diversas épocas de la vida del niño como en las diversas situaciones de enfermedad.

La formación se basa en la consolidación de los conocimientos generales de nutrición desde el punto de vista de las ciencias básicas relacionadas con ella: bioquímica, fisiología, epidemiología, etc; y por otra parte en un conocimiento específico de la práctica general de la nutrición pediátrica tanto en situaciones de normalidad como de enfermedad.

#### **2.1- Anexos de la justificación**

---

- certificado de colaboración.pdf
- Certificado\_colaboración\_FINUT\_12\_02\_15.pdf



## Sección 4 · Profesorado

### Parámetros generales de profesorado

---

- Número de alumnos por tutor: 30
- Número total de horas (Profesorado perteneciente a la UGR): 210
- Número total de horas (Profesorado universitario no perteneciente a la UGR): 130
- Número total de horas (Profesorado no universitario): 270
- Total de profesores perteneciente a la UGR: 10
- Total de profesores universitario no perteneciente a la UGR: 6
- Total de profesores no universitario: 8

### Profesorado

---

#### Perteneciente a UGR

<b>Concepción María Aguilera García</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	Sí
<b>Número de horas</b>	25
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	Perteneciente a UGR
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No

<b>Luis Fontana Gallego</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	Sí
<b>Número de horas</b>	25
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	Perteneciente a UGR
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No



<b>Ángel Gil Hernández</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	Sí
<b>Número de horas</b>	30
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	Perteneciente a UGR
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No

<b>Carolina Gómez Llorente</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	Sí
<b>Número de horas</b>	20
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	Perteneciente a UGR
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No

<b>Mariano Mañas Almendros</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	Sí
<b>Número de horas</b>	30
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	Perteneciente a UGR
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No



<b>Olga Martínez Augustín</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	Sí
<b>Número de horas</b>	20
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	Perteneciente a UGR
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No

<b>María Alba Martínez Burgos</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	Sí
<b>Número de horas</b>	10
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	Perteneciente a UGR
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No

<b>María Dolores Mesa García</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	Sí
<b>Número de horas</b>	20
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	Perteneciente a UGR
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No



<b>María Dolores Ruiz López</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	Sí
<b>Número de horas</b>	20
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	Perteneciente a UGR
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No

<b>María Dolores Yago Torregrosa</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	Sí
<b>Número de horas</b>	10
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	Perteneciente a UGR
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No

**Perteneciente a otra universidad**

<b>Mercedes Gil Campos</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	Sí
<b>Número de horas</b>	25
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	Perteneciente a otra universidad
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No
<b>Procedencia</b>	Universidad de Córdoba



<b>María Rosaura Leis Trabazo</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	Sí
<b>Número de horas</b>	30
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	Perteneciente a otra universidad
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No
<b>Procedencia</b>	Universidad de Santiago de Compostela

<b>Cecilia Martínez Costa</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	Sí
<b>Número de horas</b>	20
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	Perteneciente a otra universidad
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No
<b>Procedencia</b>	Universidad de Valencia

<b>Consuelo del Carmen Pedrón Giner</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	No
<b>Número de horas</b>	20
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	Perteneciente a otra universidad
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No
<b>Procedencia</b>	Universidad Autónoma de Madrid



<b>Javier Sanz Valero</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	Sí
<b>Número de horas</b>	10
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	Perteneciente a otra universidad
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No
<b>Procedencia</b>	Universidad Miguel Hernández

<b>Isidro Vitoria Miñana</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	Sí
<b>Número de horas</b>	25
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	Perteneciente a otra universidad
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No
<b>Procedencia</b>	Universidad de Valencia

**No universitario/profesional**

<b>Jaime Dalmau Serra</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	No
<b>Número de horas</b>	25
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	No universitario/profesional
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No
<b>Procedencia</b>	Hospital Infantil La Fe



<b>Juan José Díaz Martín</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	No
<b>Número de horas</b>	83
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	No universitario/profesional
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No
<b>Procedencia</b>	HOSPITAL UNIVERSITARIO CENTRAL DE ASTURIAS

<b>Ana Moráis López</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	No
<b>Número de horas</b>	23
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	No universitario/profesional
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No
<b>Procedencia</b>	No indicada

<b>José Manuel Moreno Villares</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	No
<b>Número de horas</b>	20
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	No universitario/profesional
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No
<b>Procedencia</b>	Hospital Universitario 12 de Octubre



<b>Víctor Manuel Navas López</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	No
<b>Número de horas</b>	54
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	No universitario/profesional
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No
<b>Procedencia</b>	No indicada

<b>Susana Elena Redecillas Ferreiro</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	Sí
<b>Número de horas</b>	20
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	No universitario/profesional
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No
<b>Procedencia</b>	Hospital Universitari vall d'Hebrón

<b>Mónica Ruiz Pons</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	No
<b>Número de horas</b>	25
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	virtual
<b>Horario Tutoría</b>	virtual
<b>Tipo</b>	No universitario/profesional
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No
<b>Procedencia</b>	No indicada



<b>Félix Sánchez-Valverde Visus</b>	
<b>Nacionalidad</b>	Nacional
<b>Doctor</b>	Sí
<b>Número de horas</b>	20
<b>Tutor</b>	Sí
<b>Lugar Tutoría</b>	Virtual
<b>Horario Tutoría</b>	Virtual
<b>Tipo</b>	No universitario/profesional
<b>Impartió clases en ediciones anteriores</b>	No
<b>Procedencia</b>	No indicada



## Sección 5a · Información Académica

### Presentación del proyecto a efectos de difusión y publicidad

El Master Propio de Nutrición Pediátrica, supone la continuación de un proyecto académico conjunto entre la Universidad de Granada y la Sociedad Española de Gastroenterología y Nutrición Pediátrica para el aprendizaje reglado de Nutrición Pediátrica en profesionales relacionados con la atención al niño en este campo. Es uno de los pocos Master específicos de Nutrición Pediátrica en lengua española y cuenta con la colaboración de Pediatras especialmente dedicados a la Nutrición Pediátrica que aportan toda su experiencia clínica en este campo. La Nutrición Pediátrica es un campo de salud general y clínico de vital importancia en la salud del niño, y hay que tener en cuenta que en el momento actual varias de las enfermedades que se manifiestan en la edad adulta están en relación con pautas de nutrición infantil inadecuadas y asientan sus bases en las prácticas nutricionales de esta época de la vida.

En un Master de este contenido se hace necesario por una parte un aprendizaje por parte de los profesionales de la parte Básica y Común de la Nutrición, asentando las bases comunes del conocimiento de los mecanismos bioquímicos y fisiológicos de la Nutrición, junto con una parte específica de desarrollo de la Nutrición Pediátrica tanto en las diversas épocas de la vida del niño como en las diversas situaciones de enfermedad.

La formación se basa en la consolidación de los conocimientos generales de nutrición desde el punto de vista de las ciencias básicas relacionadas con ella: bioquímica, fisiología, epidemiología, etc; y por otra parte en un conocimiento específico de la práctica general de la nutrición pediátrica tanto en situaciones de normalidad como de enfermedad.

### Objetivos educativos y profesionales

#### El alumno sabrá/comprenderá:

Conocer las funciones y metabolismo de los nutrientes.

Comprender la fisiología de la digestión y absorción de los nutrientes.

Identificar las relaciones metabólicas tisulares en el ciclo de ayuno y realimentación.

Manejar las tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales.

Conocer los métodos para la evaluación de la ingesta de alimentos. Informática nutricional.

Saber los requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas, así como los objetivos nutricionales y guías alimentarias internacionales y para la población española.

#### El alumno será capaz de:

Entender las vías de señalización celular.



- Comprender el metabolismo de los macronutrientes.
- Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de las vitaminas y sus requerimientos.
- Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de los minerales y sus requerimientos.
- Comprender la regulación del balance energético y de la composición corporal.
- Entender el concepto de Nutrigenómica y la regulación de la expresión génica mediada por nutrientes y otros componentes alimentarios.
- Entender las claves del sistema inmune y de los mecanismos de inmunidad innata y adaptativa, así como las relaciones de la nutrición con la inmunidad.
- Conocer las características propias de la alimentación del prematuro.
- Conocer las características propias de la alimentación en el primer año de vida, incluyendo la alimentación con Lactancia Materna.
- Identificar las diversas fórmulas de alimentación del niño sano.
- Conocer la composición e indicaciones de las Formulas Especiales.
- Identificar situaciones de riesgo nutricional específico del escolar y el adolescente.
- Identificar los factores de riesgo nutricional asociado a enfermedades del adulto.
- Estar capacitado para diseñar indicar, y calcular la composiciones de dietas enterales parenterales .
- Conocer la repercusión desde el punto de vista de salud pública de las situaciones de riesgo nutricional en la edad pediátrica así como las diversas normativas legales en relación con la nutrición en pediatría.
- Estar capacitado para la valoración de las necesidades nutricionales y el diseño de dietas en pacientes con errores innatos de metabolismo que precisan tratamiento nutricional.
- Conocimiento de la repercusión nutricional de diversas enfermedades pediátricas, así como de su posible tratamiento y manejo nutricional y dietético.

**Cualificación profesional/Empleos a los que da acceso**

Formación especializada en el área de nutrición pediátrica

**Idioma(s) utilizado(s) en la enseñanza**

Español

**Realización de prácticas en instituciones o empresas**

Tipo de prácticas	obligatorias
Horas de prácticas externas	100
Instituciones/Empresas receptoras	Unidad de Nutrición pediátrica

**Anexos**

No se ha incluido ningún anexo



### Resumen del programa que ha de figurar en el dorso del Título

- 1.- Métodos para la evaluación de la ingesta de alimentos
- 2.- Requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas. Objetivos nutricionales y guías alimentarias
- 3.- Metabolismo de proteínas y sustancias nitrogenadas: Síntesis, degradación y recambio de las proteínas
- 4.- Metabolismo de los hidratos de carbono. Fibra dietética
- 5.- Metabolismo lipídico tisular. Funciones biológicas y metabolismo de los ácidos grasos esenciales
- 6.- Estudio del metabolismo de vitaminas y minerales
- 7.- Nutrigenómica. Regulación de la expresión génica mediada por nutrientes y otros componentes alimentarios
- 8.- Principios generales, bases fisiológicas y hechos diferenciadores de la evaluación nutricional en Pediatría
- 9.- Nutrición en el Primer año de vida, incluyendo la del Recién Nacido de bajo Peso, y Lactancia Materna
- 10.- La alimentación del niño escolar y adolescente y aquellos aspectos especiales relacionados con la salud que se pueden prevenir en la edad pediátrica
- 11.- Aspectos fisiopatológicos nutricionales de los Errores Innatos del metabolismo susceptibles de tratamiento dietético
- 12.- Indicaciones y manejo de la Nutrición Enteral y Parenteral a nivel hospitalario y ambulatorio
- 13.- Aspectos nutricionales de las diversas enfermedades pediátricas que precisan soporte nutricional: cardiopatías congénitas, enfermedad renal, diarrea a
- 14.- Paciente oncológico
- 15.- Paciente quirúrgico
- 16.- Alergias e intolerancias alimentarias, enfermedad celiaca, fibrosis quística de páncreas, síndrome de intestino corto enfermedad hepática, enfermedad



## Sección 5b · Módulos

### Módulo: Módulo 1. Bloque común: Valoración del estado nutricional

Distribución de horas (horas)							
Denominación			Módulo 1. Bloque común: Valoración del estado nutricional				
ECTS	8	Teoría	80	Seminarios	0		
Prácticas internas	0	Prácticas externas	0	Distribución de horas (Trabajo no presencial)	120		
Visitas	0	Proyectos	0	Tutorías	0	Evaluación	0
Total						200	

Detalles del módulo	
Coordinador	M <sup>a</sup> Dolores Ruiz López

#### Competencias

- o La fisiología y metabolismo de los nutrientes.
- o Las interacciones metabólicas entre tejidos, órganos y sistemas.
- o El análisis de los requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas, objetivos nutricionales y guías alimentarias.
- o La metodología de valoración del estado nutricional y de la composición corporal.

#### DEFINICIÓN DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS DEL MÓDULO

#### Resumen

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. Relaciones metabólicas titulares en el ciclo de ayuno y realimentación
5. Tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales
6. Métodos para la evaluación de la ingesta de alimentos
7. Requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas
8. Análisis de la composición corporal y valoración del estado nutricional



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. Relaciones metabólicas titulares en el ciclo de ayuno y realimentación 5. Tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales 6. Métodos para la evaluación de la ingesta de alimentos 7. Requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas 8. Análisis de la composición corporal y valoración del estado nutricional

### Contenidos

Lectura de materiales, resolución de ejercicios y realización de ejercicios de autoevaluación

### Metodologías Docentes y Actividades Formativas

Utilización de las herramientas de comunicación interna de la plataforma de teleformación para tutorización, seguimiento y evaluación de los alumnos

### Profesorado

Carolina Gómez Llorente  
Mariano Mañas Almendros  
María Dolores Yago Torregrosa  
María Alba Martínez Burgos  
Javier Sanz Valero

### Bibliografía y método de evaluación

#### Bibliografía

Libro "Tratado de Nutrición (2010)". Editorial Médica Panamericana. Volumen I. Bases Fisiológicas y Bioquímicas de la Nutrición. Volumen II. Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos. Volumen III. Nutrición Humana en el estado de salud. Volumen IV. Nutrición Clínica.

Bibliografía específica por tema

Enlaces web específicos por tema

Otros recursos on-line

### Evaluación

Método general especificado en la Sección 5a "Información académica", apartado 6 "Evaluación"



Distribución de horas (horas)					
Denominación		Módulo 2. Bloque específico 1 : Nutrición básica			
ECTS	10	Teoría	100	Seminarios	0
Prácticas internas	0	Prácticas externas	0	Distribución de horas (Trabajo no presencial)	150
Visitas	0	Proyectos	0	Tutorías	0
Evaluación					0
Total					250

Detalles del módulo	
Coordinador	Maria Dolores Ruiz López

### Competencias

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.  
Requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas.

## DEFINICIÓN DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS DEL MÓDULO

### Resumen

1. Señalización celular
2. Metabolismo de proteínas y sustancias nitrogenadas: Síntesis, degradación y recambio de las proteínas
3. Metabolismo de los aminoácidos
4. Aminoácidos semiesenciales y derivados de aminoácidos de interés nutricional
5. Metabolismo de nucleótidos
6. Metabolismo de los hidratos de carbono
7. Fibra dietética
8. Metabolismo de las lipoproteínas
9. Metabolismo lipídico tisular
10. Funciones biológicas y metabolismo de los ácidos grasos esenciales y de sus derivados activos
11. Vitaminas: Vitamina C, vitamina E y otros antioxidantes de origen alimentario
12. Vitaminas con función de coenzimas, folatos y Vitamina B12
13. Vitamina A y D
14. Calcio, fósforo, magnesio y flúor. Metabolismo óseo y su regulación
15. Hierro, cobre zinc y otros oligoelementos
16. Regulación del balance energético y de la composición corporal
17. Nutrigenómica. Regulación de la expresión génica mediada por nutrientes y otros componentes alimentarios
18. Sistema inmune y mecanismos de inmunidad innata y adaptativa. Nutrición e inmunidad



**1. Señalización celular 2. Metabolismo de proteínas y sustancias nitrogenadas: Síntesis, degradación y recambio de las proteínas 3. Metabolismo de los aminoácidos 4. Aminoácidos semiesenciales y derivados de aminoácidos de interés nutricional 5. Metabolismo de nucleótidos 6. Metabolismo de los hidratos de carbono 7. Fibra dietética 8. Metabolismo de las lipoproteínas 9. Metabolismo lipídico tisular**

**Contenidos**

Lectura de materiales, resolución de ejercicios y realización de ejercicios de autoevaluación

**Metodologías Docentes y Actividades Formativas**

Utilización de las herramientas de comunicación interna de la plataforma de teleformación para tutorización, seguimiento y evaluación de los alumnos

**Profesorado**

Ángel Gil Hernández  
Luis Fontana Gallego  
Olga Martínez Augustín  
María Dolores Mesa García

**10. Funciones biológicas y metabolismo de los ácidos grasos esenciales y de sus derivados activos 11. Vitaminas: Vitamina C, vitamina E y otros antioxidantes de origen alimentario 12. Vitaminas con función de coenzimas, folatos y Vitamina B12 13. Vitamina A y D 14. Calcio, fósforo, magnesio y flúor. Metabolismo óseo y su regulación 15. Hierro, cobre zinc y otros oligoelementos 16. Regulación del balance energético y de la composición corporal**

**Contenidos**

Lectura de materiales, resolución de ejercicios y realización de ejercicios de autoevaluación

**Metodologías Docentes y Actividades Formativas**

Utilización de las herramientas de comunicación interna de la plataforma de teleformación para tutorización, seguimiento y evaluación de los alumnos

**Profesorado**

María Dolores Mesa García



Concepción María Aguilera García

**17. Nutrigenómica. Regulación de la expresión génica mediada por nutrientes y otros componentes alimentarios 18. Sistema inmune y mecanismos de inmunidad innata y adaptativa. Nutrición e inmunidad**

#### **Contenidos**

Lectura de materiales, resolución de ejercicios y realización de ejercicios de autoevaluación

#### **Metodologías Docentes y Actividades Formativas**

Utilización de las herramientas de comunicación interna de la plataforma de teleformación para tutorización, seguimiento y evaluación de los alumnos

#### **Profesorado**

Luis Fontana Gallego  
Olga Martínez Agustín

#### **Bibliografía y método de evaluación**

##### **Bibliografía**

Libro "Tratado de Nutrición (2010)". Editorial Médica Panamericana. Volumen I. Bases Fisiológicas y Bioquímicas de la Nutrición. Volumen II. Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos. Volumen III. Nutrición Humana en el estado de salud. Volumen IV. Nutrición Clínica.

Bibliografía específica por tema

Enlaces web específicos por tema

Otros recursos on-line

#### **Evaluación**

Método general especificado en la Sección 5a "Información académica", apartado 6 "Evaluación"

**Módulo: Módulo 3. Bloque Alimentación del Niño Sano: Módulo Valoración del estado Nutricional**

---



Distribución de horas (horas)							
Denominación		Módulo 3. Bloque Alimentación del Niño Sano: Módulo Valoración del estado Nutricional					
ECTS	1	Teoría	10	Seminarios	0		
Prácticas internas	0	Prácticas externas	0	Distribución de horas (Trabajo no presencial)	15		
Visitas	0	Proyectos	0	Tutorías	0	Evaluación	0
Total						25	

Detalles del módulo	
Coordinador	Víctor Navas López

### Competencias

El alumno sabrá/comprenderá

Conocer las funciones y metabolismo de los nutrientes.

Comprender la fisiología de la digestión y absorción de los nutrientes.

Identificar las relaciones metabólicas tisulares en el ciclo de ayuno y realimentación.

Manejar las tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales.

Conocer los métodos para la evaluación de la ingesta de alimentos. Informática nutricional.

Saber los requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas, así como los objetivos nutricionales y guías alimentarias internacionales y para la población española.

El alumno será capaz de

Entender las vías de señalización celular.

Comprender el metabolismo de los macronutrientes.

Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de las vitaminas y sus requerimientos.

Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de los minerales y sus requerimientos.

Comprender la regulación del balance energético y de la composición corporal.

Entender el concepto de Nutrigenómica y la regulación de la expresión génica mediada por nutrientes y otros componentes alimentarios.

Entender las claves del sistema inmune y de los mecanismos de inmunidad innata y adaptativa, así como las relaciones de la nutrición con la inmunidad.

Conocer las características propias de la alimentación del prematuro.

Conocer las características propias de la alimentación en el primer año de vida, incluyendo la alimentación con Lactancia Materna.

Identificar las diversas fórmulas de alimentación del niño sano.



Conocer la composición e indicaciones de las Formulas Especiales.  
Identificar situaciones de riesgo nutricional específico del escolar y el adolescente.  
Identificar los factores de riesgo nutricional asociado a enfermedades del adulto.

## DEFINICIÓN DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS DEL MÓDULO

### Resumen

1. Historia clínica, nutricional y dietética 2. Exploración física y valoración antropométrica 3. Interpretación y catalogación de parámetros antropométricos. Curvas de referencia. 4. Valoración de la composición corporal del niño 5. Utilidad de los parámetros analíticos en la valoración del estado nutricional del niño.

**1. Historia clínica, nutricional y dietética 2. Exploración física y valoración antropométrica 3. Interpretación y catalogación de parámetros antropométricos. Curvas de referencia. 4. Valoración de la composición corporal del niño 5. Utilidad de los parámetros analíticos en la valoración del estado nutricional del niño.**

### Contenidos

Lectura de materiales, resolución de ejercicios y realización de ejercicios de autoevaluación y casos clínicos prácticos

### Metodologías Docentes y Actividades Formativas

Utilización de las herramientas de comunicación interna de la plataforma de teleformación para tutorización, seguimiento y evaluación de los alumnos

### Profesorado

Víctor Manuel Navas López

### Bibliografía y método de evaluación

#### Bibliografía

Se utilizara como herramienta fundamental para la realización de ejercicios prácticos la HERRAMIENTA NUTRICIONAL de la página WEB de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica.

### Evaluación

Método general especificado en la Sección 5a "Información académica", apartado 6 "Evaluación"



## Módulo: Módulo 4. Bloque Alimentación del Niño Sano: Módulo Alimentación en el primer año de vida

Distribución de horas (horas)							
Denominación				Módulo 4. Bloque Alimentación del Niño Sano: Módulo Alimentación en el primer año de vida			
<b>ECTS</b>	5	<b>Teoría</b>	50	<b>Seminarios</b>	0		
<b>Prácticas internas</b>	0	<b>Prácticas externas</b>	0	<b>Distribución de horas (Trabajo no presencial)</b>	75		
<b>Visitas</b>	0	<b>Proyectos</b>	0	<b>Tutorías</b>	0	<b>Evaluación</b>	0
<b>Total</b>							125

Detalles del módulo	
<b>Coordinador</b>	Isidoro Vitoria Miñana y Javier Dalmau

### Competencias

El alumno sabrá/comprenderá Conocer las funciones y metabolismo de los nutrientes. Comprender la fisiología de la digestión y absorción de los nutrientes. Identificar las relaciones metabólicas tisulares en el ciclo de ayuno y realimentación. Manejar las tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales. Conocer los métodos para la evaluación de la ingesta de alimentos. Informática nutricional. Saber los requerimientos nutricionales e ingestas. recomendadas, así como los objetivos nutricionales y guías alimentarias internacionales y para la población española. El alumno será capaz de Entender las vías de señalización celular. Comprender el metabolismo de los macronutrientes. Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de las vitaminas y sus requerimientos. Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de los minerales y sus requerimientos. Comprender la regulación del balance energético y de la composición corporal. Entender el concepto de Nutrigenómica y la regulación de la expresión génica mediada por nutrientes y otros componentes alimentarios. Entender las claves del sistema inmune y de los mecanismos de inmunidad innata y adaptativa, así como las relaciones de la nutrición con la inmunidad. Conocer las características propias de la alimentación del prematuro. Conocer las características propias de la alimentación en el primer año de vida, incluyendo la alimentación con Lactancia Materna. Identificar las diversas fórmulas de alimentación del niño sano. Conocer la composición e indicaciones de las Formulas Especiales. Identificar situaciones de riesgo nutricional específico del escolar y el adolescente. Identificar



los factores de riesgo nutricional asociado a enfermedades del adulto.

## DEFINICIÓN DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS DEL MÓDULO

### Resumen

1. Necesidades nutricionales en el primer año de vida 2. Lactancia materna 3. Nutrición del prematuro y del RNBP durante el ingreso y tras el alta hospitalaria 4. Fórmulas infantiles en la alimentación del lactante 5. Alimentación complementaria 6. Fórmulas especiales en el lactante 7. Nuevos conceptos en alimentación del lactante (prebióticos-prebióticos, Pufas, selenio,nucleótidos,...) 8. Nutrición en el niño preescolar

**1. Necesidades nutricionales en el primer año de vida 2. Lactancia materna 3. Nutrición del prematuro y del RNBP durante el ingreso y tras el alta hospitalaria 4. Fórmulas infantiles en la alimentación del lactante 5. Alimentación complementaria 6. Fórmulas especiales en el lactante 7. Nuevos conceptos en alimentación del lactante (prebióticos-prebióticos, Pufas, selenio,nucleótidos,...) 8. Nutrición en el niño preescolar**

### Contenidos

Lectura de materiales, resolución de ejercicios y realización de ejercicios de autoevaluación y casos clínicos prácticos

### Metodologías Docentes y Actividades Formativas

Utilización de las herramientas de comunicación interna de la plataforma de teleformación para tutorización, seguimiento y evaluación de los alumnos

### Profesorado

Isidro Vitoria Miñana  
Jaime Dalmau Serra

### Bibliografía y método de evaluación

#### Bibliografía

Se utilizara como herramienta fundamental para la realización de ejercicios prácticos la HERRAMIENTA NUTRICIONAL de la página WEB de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica

### Evaluación

Método general especificado en la Sección 5a "Información académica", apartado 6



"Evaluación"

## Módulo: Módulo 5. Bloque Alimentación del Niño Sano: Módulo Alimentación escolar y adolescente

Distribución de horas (horas)							
Denominación			Módulo 5. Bloque Alimentación del Niño Sano: Módulo Alimentación escolar y adolescente				
<b>ECTS</b>	4	<b>Teoría</b>	40	<b>Seminarios</b>	0		
<b>Prácticas internas</b>	0	<b>Prácticas externas</b>	0	<b>Distribución de horas (Trabajo no presencial)</b>	60		
<b>Visitas</b>	0	<b>Proyectos</b>	0	<b>Tutorías</b>	0	<b>Evaluación</b>	0
<b>Total</b>						100	

Detalles del módulo	
<b>Coordinador</b>	Cecilia Martínez Costa y Susana Rededcillas

### Competencias

El alumno sabrá/comprenderá Conocer las funciones y metabolismo de los nutrientes. Comprender la fisiología de la digestión y absorción de los nutrientes. Identificar las relaciones metabólicas tisulares en el ciclo de ayuno y realimentación. Manejar las tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales. Conocer los métodos para la evaluación de la ingesta de alimentos. Informática nutricional. Saber los requerimientos nutricionales e ingestas. recomendadas, así como los objetivos nutricionales y guías alimentarias internacionales y para la población española. El alumno será capaz de Entender las vías de señalización celular. Comprender el metabolismo de los macronutrientes. Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de las vitaminas y sus requerimientos. Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de los minerales y sus requerimientos. Comprender la regulación del balance energético y de la composición corporal. Entender el concepto de Nutrigenómica y la regulación de la expresión génica mediada por nutrientes y otros componentes alimentarios. Entender las claves del sistema inmune y de los mecanismos de inmunidad innata y adaptativa, así como las relaciones de la nutrición con la inmunidad. Conocer las características propias de la alimentación del prematuro. Conocer las características propias de la alimentación en el primer año de vida, incluyendo la alimentación con Lactancia Materna. Identificar las diversas fórmulas de alimentación del niño sano. Conocer la composición e indicaciones de las Formulas Especiales. Identificar



situaciones de riesgo nutricional específico del escolar y el adolescente. Identificar los factores de riesgo nutricional asociado a enfermedades del adulto.

## DEFINICIÓN DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS DEL MÓDULO

### Resumen

1. Fundamentos biológicos del desarrollo: crecimiento y desarrollo (somático, psicológico y social) 2. Necesidades nutritivas 3. Problemas nutricionales más frecuentes 4. Ejercicio físico en la adolescencia 5. Embarazo en la adolescente. Riesgos nutricionales

**1. Fundamentos biológicos del desarrollo: crecimiento y desarrollo (somático, psicológico y social) 2. Necesidades nutritivas 3. Problemas nutricionales más frecuentes 4. Ejercicio físico en la adolescencia 5. Embarazo en la adolescente. Riesgos nutricionales**

### Contenidos

Lectura de materiales, resolución de ejercicios y realización de ejercicios de autoevaluación y casos clínicos prácticos

### Metodologías Docentes y Actividades Formativas

Utilización de las herramientas de comunicación interna de la plataforma de teleformación para tutorización, seguimiento y evaluación de los alumnos

### Profesorado

Cecilia Martínez Costa  
Susana Elena Redecillas Ferreiro

### Bibliografía y método de evaluación

#### Bibliografía

Se utilizara como herramienta fundamental para la realización de ejercicios prácticos la HERRAMIENTA NUTRICIONAL de la página WEB de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica.

### Evaluación

Método general especificado en la Sección 5a "Información académica", apartado 6 "Evaluación"



## Módulo: Módulo 6. Bloque Alimentación del Niño Sano: Módulo Nutrición y Salud

Distribución de horas (horas)							
Denominación			Módulo 6. Bloque Alimentación del Niño Sano: Módulo Nutrición y Salud				
<b>ECTS</b>	3	<b>Teoría</b>	30	<b>Seminarios</b>	0		
<b>Prácticas internas</b>	0	<b>Prácticas externas</b>	0	<b>Distribución de horas (Trabajo no presencial)</b>		45	
<b>Visitas</b>	0	<b>Proyectos</b>	0	<b>Tutorías</b>	0	<b>Evaluación</b>	0
<b>Total</b>						75	

Detalles del módulo	
<b>Coordinador</b>	María Rosaura Leis

### Competencias

El alumno sabrá/comprenderá Conocer las funciones y metabolismo de los nutrientes. Comprender la fisiología de la digestión y absorción de los nutrientes. Identificar las relaciones metabólicas tisulares en el ciclo de ayuno y realimentación. Manejar las tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales. Conocer los métodos para la evaluación de la ingesta de alimentos. Informática nutricional. Saber los requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas, así como los objetivos nutricionales y guías alimentarias internacionales y para la población española. El alumno será capaz de Entender las vías de señalización celular. Comprender el metabolismo de los macronutrientes. Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de las vitaminas y sus requerimientos. Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de los minerales y sus requerimientos. Comprender la regulación del balance energético y de la composición corporal. Entender el concepto de Nutrigenómica y la regulación de la expresión génica mediada por nutrientes y otros componentes alimentarios. Entender las claves del sistema inmune y de los mecanismos de inmunidad innata y adaptativa, así como las relaciones de la nutrición con la inmunidad. Conocer las características propias de la alimentación del prematuro. Conocer las características propias de la alimentación en el primer año de vida, incluyendo la alimentación con Lactancia Materna. Identificar las diversas fórmulas de alimentación del niño sano. Conocer la composición e indicaciones de las Formulas Especiales. Identificar situaciones de riesgo nutricional específico del escolar y el adolescente. Identificar los factores de riesgo nutricional asociado a enfermedades del adulto.



## DEFINICIÓN DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS DEL MÓDULO

### Resumen

1. Educación Nutricional en Pediatría 2. Obesidad Infantil: Prevención Primaria y Secundaria 3. Factores de Riesgo Biopsicosocial: cardiovascular, metabólico y conductual 4. Riesgos alimentarios y culturales previos y de integración del niño emigrante. Estrategias de prevención e intervención 5. Riesgos y potenciales beneficios de las dietas vegetarianas 6. Servicios Nutricionales de la Comunidad: Nutrición y Salud Pública. Comedores Escolares 7. Alimentación y estilos de vida de los niños y adolescentes en España: Encuestas de alimentación, de actividad física y de inactividad 8. Etiquetado de los alimentos infantiles

**1. Educación Nutricional en Pediatría 2. Obesidad Infantil: Prevención Primaria y Secundaria 3. Factores de Riesgo Biopsicosocial: cardiovascular, metabólico y conductual 4. Riesgos alimentarios y culturales previos y de integración del niño emigrante. Estrategias de prevención e intervención**

### Contenidos

Lectura de materiales, resolución de ejercicios y realización de ejercicios de autoevaluación y casos clínicos prácticos

### Metodologías Docentes y Actividades Formativas

Utilización de las herramientas de comunicación interna de la plataforma de teleformación para tutorización, seguimiento y evaluación de los alumnos

### Profesorado

María Rosaura Leis Trabazo

**5. Riesgos y potenciales beneficios de las dietas vegetarianas 6. Servicios Nutricionales de la Comunidad: Nutrición y Salud Pública. Comedores Escolares 7. Alimentación y estilos de vida de los niños y adolescentes en España: Encuestas de alimentación, de actividad física y de inactividad 8. Etiquetado de los alimentos infantiles**

### Contenidos

Lectura de materiales, resolución de ejercicios y realización de ejercicios de autoevaluación y casos clínicos prácticos

### Metodologías Docentes y Actividades Formativas



Utilización de las herramientas de comunicación interna de la plataforma de teleformación para tutorización, seguimiento y evaluación de los alumnos

### Profesorado

María Rosaura Leis Trabazo

### Bibliografía y método de evaluación

#### Bibliografía

Se utilizara como herramienta fundamental para la realización de ejercicios prácticos la HERRAMIENTA NUTRICIONAL de la página WEB de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica

### Evaluación

Método general especificado en la Sección 5a "Información académica", apartado 6 "Evaluación"

## Módulo: Módulo 7. Bloque Alimentación del Niño Enfermo: Módulo Nutrición en los errores innatos del metabolismo

Distribución de horas (horas)							
Denominación		Módulo 7. Bloque Alimentación del Niño Enfermo: Módulo Nutrición en los errores innatos del metabolismo					
<b>ECTS</b>	5	<b>Teoría</b>	50	<b>Seminarios</b>	0		
<b>Prácticas internas</b>	0	<b>Prácticas externas</b>	0	<b>Distribución de horas (Trabajo no presencial)</b>	75		
<b>Visitas</b>	0	<b>Proyectos</b>	0	<b>Tutorías</b>	0	<b>Evaluación</b>	0
<b>Total</b>						125	

### Detalles del módulo

<b>Coordinador</b>	Mónica Ruiz Pons y Mercedes Gil
--------------------	---------------------------------

### Competencias

El alumno sabrá/comprenderá Conocer las funciones y metabolismo de los nutrientes. Comprender la fisiología de la digestión y absorción de los nutrientes.



Identificar las relaciones metabólicas tisulares en el ciclo de ayuno y realimentación. Manejar las tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales. Conocer los métodos para la evaluación de la ingesta de alimentos. Informática nutricional. Saber los requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas, así como los objetivos nutricionales y guías alimentarias internacionales y para la población española. El alumno será capaz de Entender las vías de señalización celular. Comprender el metabolismo de los macronutrientes. Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de las vitaminas y sus requerimientos. Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de los minerales y sus requerimientos. Comprender la regulación del balance energético y de la composición corporal. Entender el concepto de Nutrigenómica y la regulación de la expresión génica mediada por nutrientes y otros componentes alimentarios. Entender las claves del sistema inmune y de los mecanismos de inmunidad innata y adaptativa, así como las relaciones de la nutrición con la inmunidad. Conocer las características propias de la alimentación del prematuro. Conocer las características propias de la alimentación en el primer año de vida, incluyendo la alimentación con Lactancia Materna. Identificar las diversas fórmulas de alimentación del niño sano. Conocer la composición e indicaciones de las Formulas Especiales. Identificar situaciones de riesgo nutricional específico del escolar y el adolescente. Identificar los factores de riesgo nutricional asociado a enfermedades del adulto.

## DEFINICIÓN DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS DEL MÓDULO

### Resumen

1. Aspectos generales de las Errores Innatos del Metabolismo (EIM) 2. Errores innatos del Metabolismo de los Carbohidratos 3. Errores innatos del metabolismo de las grasas 4. Errores innatos del metabolismo de los aminoácidos y las proteínas

**1. Aspectos generales de las Errores Innatos del Metabolismo (EIM) 2. Errores innatos del Metabolismo de los Carbohidratos 3. Errores innatos del metabolismo de las grasas 4. Errores innatos del metabolismo de los aminoácidos y las proteínas**

### Contenidos

Lectura de materiales, resolución de ejercicios y realización de ejercicios de autoevaluación y casos clínicos prácticos

### Metodologías Docentes y Actividades Formativas

Utilización de las herramientas de comunicación interna de la plataforma de teleformación para tutorización, seguimiento y evaluación de los alumnos



**Profesorado**

Mercedes Gil Campos  
Mónica Ruiz Pons

**Bibliografía y método de evaluación**

**Bibliografía**

Se utilizara como herramienta fundamental para la realización de ejercicios prácticos la HERRAMIENTA NUTRICIONAL de la página WEB de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica.

**Evaluación**

Método general especificado en la Sección 5a "Información académica", apartado 6 "Evaluación"

**Módulo: Módulo 8. Bloque Alimentación del Niño Enfermo: Módulo Nutrición Enteral y parenteral**

Distribución de horas (horas)							
Denominación		Módulo 8. Bloque Alimentación del Niño Enfermo: Módulo Nutrición Enteral y parenteral					
<b>ECTS</b>	4	<b>Teoría</b>	40	<b>Seminarios</b>	0		
<b>Prácticas internas</b>	0	<b>Prácticas externas</b>	0	<b>Distribución de horas (Trabajo no presencial)</b>	60		
<b>Visitas</b>	0	<b>Proyectos</b>	0	<b>Tutorías</b>	0	<b>Evaluación</b>	0
<b>Total</b>						100	

**Detalles del módulo**

<b>Coordinador</b>	Consuelo Pedrón y Jose Manuel Moreno
--------------------	--------------------------------------

**Competencias**

El alumno sabrá/comprenderá Conocer las funciones y metabolismo de los nutrientes. Comprender la fisiología de la digestión y absorción de los nutrientes. Identificar las relaciones metabólicas tisulares en el ciclo de ayuno y realimentación. Manejar las tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales. Conocer los métodos para la evaluación de la ingesta de alimentos. Informática



nutricional. Saber los requerimientos nutricionales e ingestas. recomendadas, así como los objetivos nutricionales y guías alimentarias internacionales y para la población española. El alumno será capaz de Entender las vías de señalización celular. Comprender el metabolismo de los macronutrientes. Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de las vitaminas y sus requerimientos. Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de los minerales y sus requerimientos. Comprender la regulación del balance energético y de la composición corporal. Entender el concepto de Nutrigenómica y la regulación de la expresión génica mediada por nutrientes y otros componentes alimentarios. Entender las claves del sistema inmune y de los mecanismos de inmunidad innata y adaptativa, así como las relaciones de la nutrición con la inmunidad. Conocer las características propias de la alimentación del prematuro. Conocer las características propias de la alimentación en el primer año de vida, incluyendo la alimentación con Lactancia Materna. Identificar las diversas fórmulas de alimentación del niño sano. Conocer la composición e indicaciones de las Formulas Especiales. Identificar situaciones de riesgo nutricional específico del escolar y el adolescente. Identificar los factores de riesgo nutricional asociado a enfermedades del adulto.

## DEFINICIÓN DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS DEL MÓDULO

### Resumen

1. Nutrición artificial 2. Nutrición enteral 3. Nutrición parenteral 4. Nutrición artificial domiciliaria 5. Unidades de Nutrición Hospitalaria

1. Nutrición artificial 2. Nutrición enteral 3. Nutrición parenteral 4. Nutrición artificial domiciliaria 5. Unidades de Nutrición Hospitalaria

### Contenidos

Lectura de materiales, resolución de ejercicios y realización de ejercicios de autoevaluación y casos clínicos prácticos

### Metodologías Docentes y Actividades Formativas

Utilización de las herramientas de comunicación interna de la plataforma de teleformación para tutorización, seguimiento y evaluación de los alumnos

### Profesorado

Consuelo del Carmen Pedrón Giner  
José Manuel Moreno Villares



### Bibliografía y método de evaluación

#### Bibliografía

Se utilizara como herramienta fundamental para la realización de ejercicios prácticos la HERRAMIENTA NUTRICIONAL de la página WEB de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica.

#### Evaluación

Método general especificado en la Sección 5a "Información académica", apartado 6 "Evaluación"

## Módulo: Módulo 9. Bloque Alimentación del Niño Enfermo: Módulo Nutrición en Enfermedades Pediátricas

### Distribución de horas (horas)

Denominación		Módulo 9. Bloque Alimentación del Niño Enfermo: Módulo Nutrición en Enfermedades Pediátricas			
<b>ECTS</b>	7	<b>Teoría</b>	70	<b>Seminarios</b>	0
<b>Prácticas internas</b>	0	<b>Prácticas externas</b>	0	<b>Distribución de horas (Trabajo no presencial)</b>	105
<b>Visitas</b>	0	<b>Proyectos</b>	0	<b>Tutorías</b>	0
				<b>Evaluación</b>	0
<b>Total</b>					175

### Detalles del módulo

<b>Coordinador</b>	Víctor Navas López , Juan José Díaz y Ana Morais
--------------------	--

### Competencias

El alumno sabrá/comprenderá Conocer las funciones y metabolismo de los nutrientes. Comprender la fisiología de la digestión y absorción de los nutrientes. Identificar las relaciones metabólicas tisulares en el ciclo de ayuno y realimentación. Manejar las tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales. Conocer los métodos para la evaluación de la ingesta de alimentos. Informática nutricional. Saber los requerimientos nutricionales e ingestas. recomendadas, así como los objetivos nutricionales y guías alimentarias internacionales y para la población española. El alumno será capaz de Entender las vías de señalización celular. Comprender el metabolismo de los macronutrientes. Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de las vitaminas y sus requerimientos.



Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de los minerales y sus requerimientos. Comprender la regulación del balance energético y de la composición corporal. Entender el concepto de Nutrigenómica y la regulación de la expresión génica mediada por nutrientes y otros componentes alimentarios. Entender las claves del sistema inmune y de los mecanismos de inmunidad innata y adaptativa, así como las relaciones de la nutrición con la inmunidad. Conocer las características propias de la alimentación del prematuro. Conocer las características propias de la alimentación en el primer año de vida, incluyendo la alimentación con Lactancia Materna. Identificar las diversas fórmulas de alimentación del niño sano. Conocer la composición e indicaciones de las Formulas Especiales. Identificar situaciones de riesgo nutricional específico del escolar y el adolescente. Identificar los factores de riesgo nutricional asociado a enfermedades del adulto.

## DEFINICIÓN DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS DEL MÓDULO

### Resumen

1. Enfermedad cardiológica. 2. Enfermedad renal. 3. Enfermedad Neurológica/Muscular 4. Piel: Epidermolisis bullosa. Quemado. 5. Diarrea aguda. 6. Intestino corto. 7. Enfermedad Celiaca. 8. Enfermedad Inflamatoria Intestinal. 9. Enfermedad hepática 10. RGE y alteraciones de la deglución 11. Estreñimiento. 12. Síndrome intestino irritable. 13. Dieta cetogénica. 14. Fibrosis Quística. 15. Apoyo nutricional en el paciente Oncológico. 16. Intolerancia a la lactosa. 17. Reacciones adversas a proteínas vacunas. 18. Alergia alimentaria. 19. Otras intolerancias a carbohidratos 20. Nutrición en el niño intervenido quirúrgicamente 21. Alteraciones de la conducta alimentaria: Anorexia nerviosa/Bulimia. 22. Fallo de medro. 23. Diabetes Mellitus. 24. Malnutrición en países en vías de desarrollo

**1. Enfermedad cardiológica. 2. Enfermedad renal. 3. Enfermedad Neurológica/Muscular 4. Piel: Epidermolisis bullosa. Quemado. 5. Diarrea aguda. 6. Intestino corto. 7. Enfermedad Celiaca. 8. Enfermedad Inflamatoria Intestinal. 9. Enfermedad hepática 10. RGE y alteraciones de la deglución**

### Contenidos

Lectura de materiales, resolución de ejercicios y realización de ejercicios de autoevaluación y casos clínicos prácticos

### Metodologías Docentes y Actividades Formativas

Utilización de las herramientas de comunicación interna de la plataforma de teleformación para tutorización, seguimiento y evaluación de los alumnos



### **Profesorado**

Víctor Manuel Navas López  
Juan José Díaz Martín  
Ana Moráis López

11. Estreñimiento. 12. Síndrome intestino irritable. 13. Dieta cetogénica. 14. Fibrosis Quística. 15. Apoyo nutricional en el paciente Oncológico. 16. Intolerancia a la lactosa. 17. Reacciones adversas a proteínas vacunas. 18. Alergia alimentaria. 19. Otras intolerancias a carbohidratos 20. Nutrición en el niño intervenido quirúrgicamente 21. Alteraciones de la conducta alimentaria: Anorexia nerviosa/Bulimia. 22. Fallo de medro. 23. Diabetes Mellitus. 24. Malnutrición en países en vías de desarrollo

### **Contenidos**

Se utilizara como herramienta fundamental para la realización de ejercicios prácticos la HERRAMIENTA NUTRICONAL de la página WEB de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica.

### **Metodologías Docentes y Actividades Formativas**

Método general especificado en la Sección 5a "Información académica", apartado 6 "Evaluación"

### **Profesorado**

Víctor Manuel Navas López  
Juan José Díaz Martín  
Ana Moráis López

### **Bibliografía y método de evaluación**

#### **Bibliografía**

Se utilizara como herramienta fundamental para la realización de ejercicios prácticos la HERRAMIENTA NUTRICONAL de la página WEB de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica.

#### **Evaluación**

Método general especificado en la Sección 5a "Información académica", apartado 6 "Evaluación"



Distribución de horas (horas)					
Denominación			Módulo 10. Prácticas hospitalarias		
<b>ECTS</b>	4	<b>Teoría</b>	0	<b>Seminarios</b>	0
<b>Prácticas internas</b>	0	<b>Prácticas externas</b>	40	<b>Distribución de horas (Trabajo no presencial)</b>	60
<b>Visitas</b>	0	<b>Proyectos</b>	0	<b>Tutorías</b>	0
<b>Evaluación</b>					0
<b>Total</b>					100

Detalles del módulo	
<b>Coordinador</b>	Juan José Díaz

### Competencias

El alumno sabrá/comprenderá Conocer las funciones y metabolismo de los nutrientes. Comprender la fisiología de la digestión y absorción de los nutrientes. Identificar las relaciones metabólicas tisulares en el ciclo de ayuno y realimentación. Manejar las tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales. Conocer los métodos para la evaluación de la ingesta de alimentos. Informática nutricional. Saber los requerimientos nutricionales e ingestas. recomendadas, así como los objetivos nutricionales y guías alimentarias internacionales y para la población española. El alumno será capaz de Entender las vías de señalización celular. Comprender el metabolismo de los macronutrientes. Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de las vitaminas y sus requerimientos. Conocer los mecanismos metabólicos de actuación de los minerales y sus requerimientos. Comprender la regulación del balance energético y de la composición corporal. Entender el concepto de Nutrigenómica y la regulación de la expresión génica mediada por nutrientes y otros componentes alimentarios. Entender las claves del sistema inmune y de los mecanismos de inmunidad innata y adaptativa, así como las relaciones de la nutrición con la inmunidad. Conocer las características propias de la alimentación del prematuro. Conocer las características propias de la alimentación en el primer año de vida, incluyendo la alimentación con Lactancia Materna. Identificar las diversas fórmulas de alimentación del niño sano. Conocer la composición e indicaciones de las Formulas Especiales. Identificar situaciones de riesgo nutricional específico del escolar y el adolescente. Identificar los factores de riesgo nutricional asociado a enfermedades del adulto.

### DEFINICIÓN DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS DEL MÓDULO

#### Resumen



1. Prácticas Hospitalarias.

1. Prácticas Hospitalarias.	
Contenidos	

Realización de prácticas

Metodologías Docentes y Actividades Formativas
--

Utilización de las herramientas de comunicación interna de la plataforma de teleformación para tutorización, seguimiento y evaluación de los alumnos "in situ"

Profesorado
-------------

Juan José Díaz Martín

Bibliografía y método de evaluación
Bibliografía

Se utilizara como herramienta fundamental para la realización de ejercicios prácticos la HERRAMIENTA NUTRICIONAL de la página WEB de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica.

Evaluación
------------

Método general especificado en la Sección 5a "Información académica", apartado 6 "Evaluación"

**Módulo: Módulo 11. Trabajo Final de Máster**

Distribución de horas (horas)					
Denominación		Módulo 11. Trabajo Final de Máster			
ECTS	10	Teoría	0	Seminarios	0
Prácticas internas	0	Prácticas externas	0	Distribución de horas (Trabajo no presencial)	150
Visitas	0	Proyectos	100	Tutorías	0
Evaluación					0
Total					250

Detalles del módulo	
Coordinador	Víctor Navas López



## Competencias

- o 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;
- o 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;
- o Aplicar las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

## DEFINICIÓN DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS DEL MÓDULO

### Resumen

1. Trabajo fin de Máster

### 1. Trabajo fin de Máster

#### Contenidos

Realización de un trabajo original

### Metodologías Docentes y Actividades Formativas

Tutorización del trabajo

### Profesorado

Ángel Gil Hernández  
Víctor Manuel Navas López  
Juan José Díaz Martín  
Félix Sánchez-Valverde Visus  
María Dolores Ruiz López

### Bibliografía y método de evaluación

#### Bibliografía

- Glosario con los términos y conceptos más destacados.
- Libro “Tratado de Nutrición (2010)”. Editorial Médica Panamericana. Volumen I.



Bases Fisiológicas y Bioquímicas de la Nutrición. Volumen II. Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos. Volumen III. Nutrición Humana en el estado de salud. Volumen IV. Nutrición Clínica. .

Bibliografía específica por tema

Enlaces web específicos por tema

Otros recursos on-line

HERRAMIENTA NUTRICIONAL de la página WEB de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica.

### Evaluación

Método general especificado en la Sección 5a "Información académica", apartado 6 "Evaluación"

Resumen			
Carga lectiva			
<b>Teoría</b>	470.00	<b>Seminarios/Conferencias/Clases magistrales</b>	0.00
<b>Prácticas internas</b>	0.00	<b>Prácticas externas</b>	40.00
<b>Visitas</b>	0.00	<b>Proyectos</b>	100.00
<b>Tutorías</b>	0.00	<b>Evaluación</b>	0.00
Horas no presenciales del alumno			
<b>Horas</b>			915.00
Total			
<b>Total ECTS</b>	61	<b>Total Horas</b>	1,525.00



## Sección 6 · Sistema de garantía de la Calidad

### Garantía de la calidad

---

1. Órgano o persona responsable del seguimiento y garantía de la calidad del Programa

- Comisión Académica del Título/Diploma + Asesor Técnico de la Escuela Internacional de Posgrado.

2. Mecanismos aportados por la Escuela Internacional de Posgrado:

- Realización de una encuesta de opinión-valoración general a la terminación del programa a la totalidad de los estudiantes.
- Análisis de los datos y elaboración de informe puesto a disposición de la Dirección del Título/Diploma.
- Encuestas telefónicas de inserción laboral a egresados al año de la finalización del programa, en su caso.
- Atención a sugerencias/reclamaciones de los estudiantes.
- Asesoramiento a Directores/Coordinadores sobre Aseguramiento de la Calidad en programas de Posgrado.

3. Mecanismos aportados por los Responsables Académicos del Título o Diploma:

- Análisis y valoración de las sugerencias de mejora planteadas por la Comisión Académica del Título/Diploma.
- Análisis y valoración de las sugerencias de mejora planteadas por el profesorado del Título/Diploma.
- Análisis y valoración de las sugerencias de mejora planteadas por los profesionales que participan en el Título/Diploma.

4. Revisión/Actualización del programa:

- Fecha de revisión/actualización del programa: Al término de cada edición del Título/Diploma.
- Órgano/Persona responsable de la revisión/actualización: La Dirección del Título/Diploma previo informe de la Comisión Académica.
- Criterios/Procedimientos de revisión/actualización del programa: 1. Actualización y adecuación del programa de acuerdo los cambios que se produzcan en la disciplina objeto de estudio. 2. Planes de mejora propuestos como consecuencia de las evaluaciones realizadas por los procedimientos establecidos en los puntos 2 y 3.



## Sección 7 · Estudio económico

### MÁSTER PROPIO EN NUTRICIÓN PEDIÁTRICA

---

#### Gastos

---

##### 1.- Docencia

<b>Número alumnos</b>	30
-----------------------	----

Concepto	Importe	Horas	Subtotal
Teoría	0.00 €	0.00 h	0.00 €
Prácticas	0.00 €	0.00 h	0.00 €
Seminarios	0.00 €	0.00 h	0.00 €
Conferencias	0.00 €	0.00 h	0.00 €
Tutorías	0.00 €	0.00 h	0.00 €
Proyectos	0.00 €	0.00 h	0.00 €
Otros	0.00 €	0.00 h	0.00 €
<b>Total docencia</b>			<b>0.00 €</b>

##### 2. Dirección/coordinación

Concepto	Importe
Dirección	0.00€
Coordinación	0.00 €
<b>Total Dirección/Coordinación</b>	<b>0.00 €</b>

##### 3.- Desplazamiento y estancias de profesorado externo



Concepto	Importe
<b>Medios de transporte</b>	
Avión / Tren / Autobuses / Barco	0.00 €
Vehículo propio (0.19 €/km)	0.00 €
<b>Alojamiento</b>	
Nacional	0.00 €
Internacional	0.00 €
<b>Manutención</b>	
Nacional	0.00 €
Internacional	0.00 €
<b>Otros</b>	
	0.00 €
<b>Total desplazamientos</b>	<b>0.00 €</b>

**4.- Material inventariable (deberá cumplimentar el impreso normalizado número 8)**

Concepto	Importe
	0.00 €
<b>Total inventariable</b>	<b>0.00 €</b>

**5.- Material fungible y bibliografía**

Concepto	Importe
Material de oficina	0.00 €
Material de laboratorio	0.00 €
Reprografía	0.00 €
Bibliografía	0.00 €
<b>Otros</b>	
	0.00 €
<b>Total fungible</b>	<b>0.00 €</b>

**6.- Publicidad /desarrollo web**

**6.a- Publicidad**

Concepto	Importe
<b>Sin publicidad</b>	
Prensa	0.00 €



### 6.b- Desarrollo Web

Concepto	Importe
Carga inicial de contenidos para el desarrollo Web	0.00 €

### 6.c- Otros

Concepto	Importe
<b>Otros</b>	
	0.00 €

<b>Total publicidad / desarrollo web</b>	<b>0.00 €</b>
--	---------------

### 7.- Personal de apoyo a la gestión

Concepto	Importe
<b>Personal Universidad de Granada</b>	
Compensación económica	0.00 €
<b>Total personal</b>	<b>0.00 €</b>

### 8.-Prácticas de alumnos

Concepto	Importe
Desplazamientos	0.00 €
Otros	0.00 €
<b>Total prácticas de alumnos</b>	<b>0.00 €</b>

### 9.-Enseñanza a distancia/semipresencial

Concepto	Importe
Elaboración de materiales	0.00 €
Uso de la plataforma	0.00 €
<b>Total enseñanza a distancia/semipresencial</b>	<b>0.00 €</b>

### 10.- Otros gastos



Concepto	Importe
<b>Actividades de inauguración y/o clausura</b>	
Conferencias (máx. 2 conferencias por edición y 300.00 €/conf):	0.00 €
Atención social	0.00 €
Traducciones	0.00 €
<b>Total otros gastos</b>	<b>0.00 €</b>

Concepto	Importe
Imprevistos	0.00 €
<b>Total gastos en seguros de alumnos (5.50 € * 30 Alumnos)</b>	<b>165.00 €</b>

<b>Total gastos</b>	<b>165.00 €</b>
---------------------	-----------------

#### 11.- Compensaciones a entidades o instituciones

Concepto	Importe
Universidad de Granada	10.31 €
FGUGRE	30.94 €
<b>Total compensación</b>	<b>41.25 €</b>

<b>Aportación al fondo de Becas de Posgrado de la UGR</b>	
Concepto	Importe
Becas al 100%	3
Becas al 90.00 %	1
Aportación al fondo de becas de posgrado de la UGR	30.82 €

### Total Gastos

<b>Total Presupuesto</b>	<b>237.07 €</b>
--------------------------	-----------------

### Ingresos

#### 12.1.- Subvenciones



Concepto	Importe
<b>Formalizadas</b>	
	0.00 €
<b>Total subvenciones</b>	<b>0.00 €</b>

### 12.2.- Precios públicos

Concepto	Importe
Importe por alumno/a	7.90 €
Total precios públicos	237.07 €
<b>Total ingresos</b>	<b>237.07 €</b>

### Resumen

<b>Total Gastos</b>	237.07 €
<b>Total ingresos</b>	237.07 €
<b>Diferencia</b>	0.00 €