

## ► Máster en nutrición, dietética y seguridad alimentaria



1500 Horas, 60 Créditos ECTS



## ► DESCRIPCIÓN

El estudio de **la nutrición y el metabolismo humano** es de gran relevancia al momento de **entender, prevenir y tratar los problemas de salud** más importantes, y que cada vez están en mayor aumento a nivel global. En este sentido, las enfermedades crónicas de mayor prevalencia, como son la aterosclerosis, diabetes, dislipidemias e hipertensión arterial, tienen una base patogénica genética, nutricional y metabólica. La condición que con mayor frecuencia se asocia a estas enfermedades es **la obesidad**, en cuya etiología la malnutrición cobra un papel relevante.

Simultáneamente, persisten **los problemas por déficit**, tales como la desnutrición y las carencias de nutrientes específicos **en pacientes hospitalizados y ambulatorios**. Se estima que la frecuencia de desnutrición está presente en nuestros hospitales entre un 40 y 60%. Por eso, la correcta y oportuna intervención nutricional en este grupo es importante para **evitar mayores complicaciones** derivadas del deterioro nutricional.

Así, la creciente importancia de la información basada en evidencia científica ha contribuido a la necesidad de estar en permanente capacitación para **fortalecer el desarrollo profesional** y mejorar **el tratamiento nutricional** de las patologías prevalentes en el país.

Por eso, este programa formativo contiene material teórico y práctico que ofrece a los estudiantes interesados en **nutrición, alimentación y dietética**, ampliar su formación, a través de un programa académico de alto nivel que les permita desarrollar un **pensamiento reflexivo, crítico y humanista** mediante la articulación pedagógica de fundamentos teóricos basados en evidencia científica.

## ► INFORMACIÓN RELEVANTE

### REQUISITOS DE ACCESO

Copia del Documento de identidad, cédula de identidad, TIE o Pasaporte

### PLAZO DE INSCRIPCIÓN

La inscripción en esta formación online / a distancia permanecerá abierta durante todo el año, por lo que se puede inscribir y comenzar con la capacitación en cualquier momento

### DURACIÓN

El discente tendrá un tiempo mínimo de **5 meses** para la realización de este programa formativo y un máximo de **10 meses** para su finalización.

### EVALUACIÓN

La evaluación estará compuesta: 306 Preguntas tipo test. 8 Supuestos. Trabajo fin de máster. Para dar por finalizado el máster además de la evaluación correspondiente a cada módulo, el alumno debe de realizar un trabajo final de máster de un tema relacionado con el máster, en caso de querer publicar debe comunicarnos el tema en cuanto lo sepa ya que tenemos que aceptarlo y anotarlo, y el tema no puede estar ya previamente seleccionado por otro compañero, debe tener una extensión mínima con unos requisitos mínimos de calidad y de actualidad bibliográfica. En caso de no superar el total de las evaluaciones conjuntamente, el alumno dispone de una segunda oportunidad sin coste adicional.

## ► AUTORES

- **María Isabel Ostabal Artigas.** FEA Medicina intensiva. Hospital Miguel Sernet. Zaragoza.

- **Marta González Caballero.** Diplomada en Dietética y Nutrición Humana. Formadora ocupacional. Barcelona.
- **José Vicente Espinosa Acedo.** Diplomado y Graduado en Fisioterapia. Universidad Europea de Madrid. Experto Universitario en Recuperación funcional del deportista, Pilates terapéutico, Diagnósticofisioterápico y en Neurorehabilitación.
- **Mónica Dearos Sanchís.** Graduada en Nutrición Humana y Dietética. Valencia.
- **Isabel E. Jiménez García.** Licenciada en Medicina y Cirugía. Trabaja como especialista en Oncología Radioterápica en el Hospital Universitario Central de Asturias.. Doctora por la Universidad de Oviedo
- **Isabel M. Martínez Monsalve.** Doctora Cum Laude. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Consultora alimentaria y Directora Técnica de laboratorio. Docencia universitaria en la Universidad Isabel I. Impartición de cursos y programas de formación relacionados con la seguridad alimentaria.

## ► ACREDITACIÓN



Universidad  
Isabel I

CENTRO COLABORADOR

La universidad **Universidad Isabel I** Es una universidad privada. Todos sus cursos, masters y expertos son válidos en todas las bolsas y oposiciones. Esta universidad expide sus diplomas en créditos y horas para personal universitario y únicamente en horas para personal no universitario.

## ► VALOR INTERNACIONAL



**Apostilla de la Haya**

Ahora, el alumno/a tiene la opción de poder incluir en el **diploma**, realizado con nosotros, el reconocimiento internacional de la **Apostilla de la Haya**. A través de ella, un país firmante del Convenio de la Haya reconoce la **eficacia jurídica de un documento público** emitido en otro país firmante de dicho Convenio.

El trámite de legalización única -denominada apostilla- consiste en colocar sobre el propio documento público una apostilla o anotación que **certificará la autenticidad de los documentos públicos** expedidos en otro país. Los países firmantes del XII Convenio de la Conferencia de La Haya de Derecho Internacional Privado de 5 de octubre de 1961 reconocen por consiguiente la autenticidad de los documentos que se han expedido en otros países y llevan la apostilla.

La **Apostilla de la Haya** suprime el requisito de legalización diplomática y consular de los documentos públicos que se originen en un país del Convenio y que se pretendan utilizar en otro.

Los documentos emitidos en un país del Convenio que hayan sido certificados por una apostilla deberán **ser reconocidos en cualquier otro país del Convenio sin necesidad de otro tipo de autenticación.**

Puede encontrar el **listado de Estados adheridos** al citado Convenio en la página Web de la [Conferencia de la Haya de Derecho Internacional Privado.](#)

## ► DESTINATARIOS

Este programa formativo online / a distancia está dirigido a todo aquel personal de:

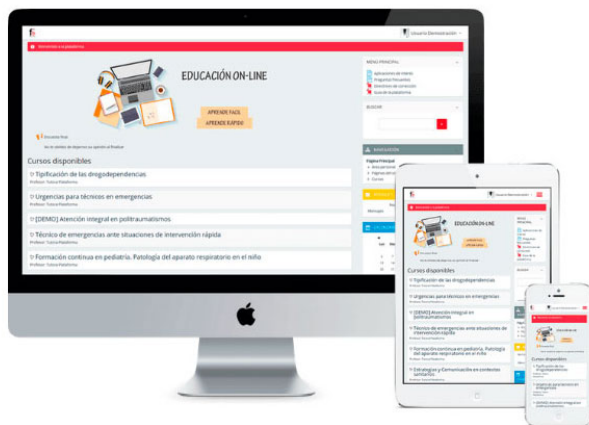
- Diplomados/as o graduados/as en enfermería.
- Licenciados/as o graduados/as en psicología.
- Licenciados/as o graduados/as en farmacia.
- Diplomados/as o graduados/as en nutrición.

## ► OBJETIVOS

### Generales

- Reconocer las actualizaciones en el campo de la nutrición respecto del manejo alimentario nutricional de enfermedad más prevalentes.
- Facilitar la identificación de las características de los alimentos, con el objeto de seleccionarlos en relación con las necesidades nutricionales.
- Actualizar conocimientos relacionados con los cuidados de salud en la alimentación, nutrición y dietética del individuo, la familia y la comunidad, siendo capaz de diseñar dietas equilibradas según las necesidades nutricionales del individuo sano o enfermo.
- Formar especialistas con un perfil multidisciplinar en las principales áreas de conocimiento de la nutrición, la dietética y la alimentación que contribuyan a la mejora del desempeño profesional de manera óptima, eficiente y basada en la evidencia.
- Valorar la importancia de la alimentación saludable en la promoción de la salud y la prevención de enfermedades.
- Revisar estrategias y recomendaciones alimentarias saludables para individuos en distintas situaciones fisiológicas y/o patológicas.
- Analizar los condicionantes que marcan las tendencias actuales en consumo alimentario y los factores que determinan la adquisición de los hábitos alimentarios.
- Valorar posibles riesgos alimentarios relacionados con higiene e intoxicación alimentaria.

## ▶ METODOLOGÍA



El desarrollo del programa formativo se realiza totalmente en la plataforma online, esta plataforma está operativa 24x7x365 y además está adaptada a cualquier dispositivo móvil. El alumno en todo momento contará con el apoyo del departamento tutorial. Las tutorías se realizan mediante email ([tutorias@formacionalcala.es](mailto:tutorias@formacionalcala.es)), teléfono (953 58 53 30), WhatsApp (686 32 21 59) o a través del sistema de mensajería que incorpora la plataforma online.

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Guía de la plataforma.                        | <input checked="" type="checkbox"/> Vídeos.                            |
| <input checked="" type="checkbox"/> Foros y chats para contactar con los tutores. | <input checked="" type="checkbox"/> Guías y protocolos adicionales.    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Temario.                                      | <input checked="" type="checkbox"/> Evaluaciones.                      |
| <input checked="" type="checkbox"/> Resúmenes.                                    | <input checked="" type="checkbox"/> Seguimiento del proceso formativo. |

## ▶ CONTENIDOS

### Módulo I. Avances en dietética y dietoterapia:

#### Tema I. La energía:

- Introducción.
- ¿Cómo podemos medirla?
- Necesidades energéticas.
  - Gasto energético bruto de determinadas actividades en hombres.
  - Gasto energético bruto de determinadas actividades en mujeres.
- Otras fórmulas para valorar las necesidades basales (TMB).
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### Tema II. Los nutrientes:

- Introducción.
- Macronutrientes.
  - Las proteínas.
    - ¿Cuáles son las necesidades diarias de proteínas?
  - Los hidratos de carbono.
    - ¿Qué es el índice glucémico de los alimentos?
  - La fibra dietética.
    - Contenido en diferentes tipos de fibra de los alimentos.
    - Las dietas con escaso contenido en fibra dietética.
  - Las grasas.



- Ácidos grasos esenciales y necesidades diarias de lípidos.
- Micronutrientes.
  - Las vitaminas.
    - Vitaminas A, D, E, K, B1, B2, B6, B12.
    - Otras vitaminas.
    - Consejos.
    - Riesgo de carencia vitamínica y deficiencia de vitaminas.
  - Los minerales.
    - Calcio.
    - Hierro.
    - Magnesio y Fósforo.
    - Otros minerales.
    - Los suplementos de vitaminas y de minerales.
  - Los electrolitos.
  - Los fitoquímicos.
- Sustancias antinutritivas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### *Tema III. El agua:*

- Introducción.
- ¿Qué pasa si no se ingiere suficiente agua?
- ¿Qué otros líquidos pueden sustituir al agua?
- Resumen.
- Autoevaluación.

### *Tema IV. Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes:*

- Introducción.
- Las diferentes etapas de la digestión paso a paso.
  - Digestión en la boca.
  - Digestión en el estómago.
  - Digestión intestinal.
- ¿Qué hormonas controlan la digestión?
- Resumen simplificado del metabolismo de los diferentes nutrientes.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### *Tema V. Alimentación equilibrada y raciones alimentarias recomendadas a la población general:*

- Introducción.
- Los grupos de alimentos.
  - Grupo de los farináceos.
  - Grupo de las verduras y las hortalizas.
  - Grupo de las frutas.
  - Grupo de los lácteos.
  - Grupos de los proteicos.
    - Carnes y derivados.
    - Pescados.
    - Moluscos y crustáceos (mariscos).
    - Huevo.

- Frutos secos.
- Grupo de las grasas.
- Grupo misceláneo.
  - Alimentos especiales.
  - Alimentos funcionales.
  - Alimentos transgénicos.
  - Alimentos biológicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### *Tema VI. Planificación de una dieta diaria equilibrada:*

- Introducción.
  - La primera ingesta del día y La comida principal.
  - La merienda y la cena.
- La despensa ideal para menús saludables.
  - Alimentos que no pueden faltar en la despensa y su conservación.
  - Conservación en el frigorífico de alimentos frescos y cocinados.
  - Conservación en el congelador.
  - Consejos para hacer bien la compra.
  - ¿Qué información es obligatoria en el etiquetado de un alimento?
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### *Tema VII. Consejos dietéticos para los que comen fuera de casa:*

- Introducción.
- ¿Qué come la gente fuera de casa?
  - La comida rápida o fast food.
  - Bocadillos y Pizzas.
  - Tapas y El buffet libre.
  - La comida internacional.
  - Comida de fiambreira.
  - ¿Por qué las comidas precocinadas no son la opción más acertada?
  - ¿Y los que prefieren bocadillos hechos en casa?
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### *Tema VIII. Alimentación vegetariana:*

- Introducción.
- ¿Qué carencias nutricionales se asocian a una dieta vegana?
- Ventajas de la dieta vegetariana.
- Consejos dietéticos para mejorar la calidad nutricional de las dietas vegetarianas.
  - Grupo de alimentos dividido por raciones.
  - Menú tipo vegetariano.
- Alimentación de los lactantes y niños vegetarianos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### *Tema IX. La alimentación de los deportistas:*

- Introducción.
- El deporte durante la gestación.
- El deporte durante la edad infantil.
- El deporte en la edad avanzada.
- La hidratación y la ingesta de alimentos en el deportista.
  - La hidratación.
    - ¿Qué bebidas deportivas son las más adecuadas?
  - La alimentación.
    - Dieta para la competición y la recuperación.
- Las ayudas ergogénicas en el deporte y doping.
- Planificación de un programa nutricional para deportistas.
  - Ejemplo de menú diario que aporta aproximadamente 2700 kcal.
  - Ejemplo de menú diario que aporta aproximadamente 2800 kcal.
  - Ejemplo de menú diario que aporta aproximadamente 2900 kcal.
  - Ejemplo de menú diario que aporta aproximadamente 3300 kcal.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### *Tema X. Alimentación en las diferentes etapas de la vida:*

- Alimentación durante la gestación.
  - La importancia de una alimentación saludable antes del embarazo.
  - El peso de la mujer antes de la gestación.
  - Qué aumento de peso es el más adecuado durante el embarazo.
  - Que necesidades nutricionales tiene el feto durante la gestación.
  - Evolución del peso del bebé hasta su nacimiento.
  - Requerimientos nutricionales de la embarazada.
    - Energía, Proteínas, Lípidos y Glúcidos.
    - Minerales.
    - Vitaminas.
    - Fibra dietética y Agua.
  - Como disminuir las molestias típicas del embarazo.
    - Fatiga.
    - Náuseas y vómitos.
    - Ardores de estómago (pirosis).
    - Retención de líquidos y edemas, Calambres y Antojos.
    - Estreñimiento y hemorroides y Diarrea e infecciones intestinales.
  - Enfermedades de transmisión alimentaria peligrosas.
    - Toxoplasmosis.
    - Listeriosis.
  - Raciones diarias de alimentos recomendadas durante la gestación.
- Alimentación de la madre lactante.
  - Necesidades nutricionales de la mujer lactante.
    - Menú tipo para mujeres lactantes.
  - ¿Qué alimentación debe seguir la madre que no da el pecho?
- Alimentación del lactante y en la primera.
  - Lactancia materna.
    - Ventajas de la lactancia materna, tanto para la madre como para el recién nacido.
    - Desventajas para la madre y el recién nacido.
    - ¿Cuándo se aconseja la interrupción de la lactancia materna?
    - Tomas del lactante.



- Diferencias en la composición de la leche materna y de la leche de vaca.
  - Diferencias entre la leche materna y la leche de vaca (sin modificar).
- Lactancia con biberón.
- Alimentación combinada.
- Alimentación del niño de los 4 a los 5 meses.
- Alimentación del niño de los 6 a los 9 meses.
- Alimentación del niño de los 10 a los 12 meses.
- Alimentación del niño de los 12 a los 18 meses.
- Alimentación del niño de los 18 a los 24 meses.
- Alimentación del niño de los 24 a los 36 meses.
- Evolución de la talla y del peso de los niños de los 0 meses a los 3 años.
- Alimentación de los escolares y de los adolescentes.
  - Evolución de la talla y del peso de los niños de 3 a 6 años.
    - Datos antropométricos de niños y adolescentes.
    - Resumen de las raciones de alimentos recomendadas en función de la edad.
  - Los adolescentes.
  - Necesidades nutricionales de las gestantes adolescentes.
- Alimentación de las personas de edad avanzada.
  - Cambios que tienen lugar en el proceso de envejecimiento.
    - Cambios biológicos.
    - Cambios psicológicos.
    - Cambios sociales.
  - Requerimientos nutricionales en la vejez.
  - Importancia de una alimentación saludable en la vejez.
  - Raciones dietéticas de los diferentes grupos de alimentos recomendadas en la población de edad avanzada.
  - La desnutrición en el anciano.
  - Tratamiento para la desnutrición.
  - Alimentación en algunas de las patologías y de los trastornos más frecuentes en la vejez.
  - ¿Qué alimentos se deben descartar?
    - Anorexia o hiporexia y Pérdida de autonomía física.
    - La enfermedad de Alzheimer.
  - Los suplementos nutricionales en la vejez.
- Alimentación y menopausia.
  - ¿Qué síntomas aparecen en el climaterio?
  - ¿Cómo debe ser la dieta?
  - Situaciones en las que se requieren modificaciones dietéticas.
    - Osteoporosis.
    - ¿Qué alimentos están aconsejados en caso de osteoporosis y de fracturas óseas?
    - Arteriosclerosis, Hipercolesterolemia, Hipertensión arterial y Obesidad.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### *Tema XI. Enfermedades transmitidas por los alimentos:*

- Introducción.
- Contaminación de los alimentos.
  - Salmonelosis.
  - Gastroenteritis por *Clostridium perfringens* y por *Staphylococcus aureus*.

- Infección por Escherichia coli y por Shigella.
- Botulismo, Triquinosis y Anisakidosis.
- Consejos para prevenir intoxicaciones alimentarias.
- Consejos en la manipulación de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XII. La conservación de los alimentos:*

- Introducción.
- ¿Qué factores son fundamentales para la conservación de los alimentos?
- Sistemas de conservación de los alimentos.
- Conservación en frío.
- La conservación en calor.
- El uso de aditivos alimentarios.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XIII. Técnicas culinarias:*

- Introducción.
- ¿Qué grasas debemos utilizar?
- Uso del horno microondas.
- Resumen.

*Tema XIV. Interacción medicamentos-alimentos:*

- Introducción.
- Interacciones farmacológicas de los medicamentos con la alimentación.
- Interacciones farmacológicas de los medicamentos con nutrientes específicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XV. Valoración nutricional:*

- Introducción.
- Historia clínica y dietética.
- Exploración física.
- Parámetros antropométricos.
- La bioimpedancia como método de evaluación del estado nutricional.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XVI. Los aditivos alimentarios:*

- Introducción.
- Lista de los aditivos alimentarios permitidos actualmente.
  - Colorantes.
  - Conservantes.
  - Antioxidantes y Edulcorantes.
  - Emulgentes, estabilizadores, espesantes y gelificantes.

- Otros.
- ¿Quién regula el uso de los aditivos alimentarios?
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XVII. Valoración de análisis de sangre:*

- Hemograma o análisis de células.
- Bioquímica o análisis químicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XVIII. Dietoterapia:*

- Introducción.
- Sobrepeso y obesidad.
  - Definición, causas y tipos de obesidad.
  - El impacto del peso sobre la salud: complicaciones asociadas a la obesidad.
  - El IMC como indicador del sobrepeso y de la obesidad.
  - Obesidad infantil.
  - Cómo eliminar grasa corporal y relación entre sedentarismo y obesidad.
  - ¿Cómo debe ser la dieta para perder peso?
    - Uso de edulcorantes artificiales, consejos, recomendaciones y ejemplo de pauta para 1 día.
  - Dietas poco recomendables.
  - Tratamiento quirúrgico y farmacológico para la obesidad.
    - Cómo debe ser la dieta tras la intervención y complicaciones.
  - El uso de complementos dietéticos para la pérdida de peso.
- Trastornos de la conducta alimentaria (TCA).
  - Anorexia nerviosa.
    - Repercusiones y tratamiento de la anorexia nerviosa.
  - Bulimia nerviosa.
    - Manifestaciones clínicas y tratamiento de la bulimia nerviosa.
  - Binge eating disorders (BED: Trastornos de la ingesta compulsiva).
  - Ortorexia.
- Diabetes.
  - Tipos de diabetes, diagnóstico y manifestaciones clínicas.
  - Complicaciones.
  - Consejos dietéticos para los diabéticos.
    - Propuesta de unificación de criterios en la educación dietética de pacientes diabéticos.
    - Plan de alimentación por raciones en diferentes tipos de dietas.
  - Consejos para comer fuera de casa siendo diabético.
  - Dieta del diabético en situaciones de emergencia y del diabético hospitalizado.
  - Tratamiento farmacológico de la diabetes.
  - Relación entre el ejercicio y la salud del diabético.
- Hipertensión arterial.
  - Efecto de la alimentación sobre los valores de la tensión arterial.
  - Efecto del ejercicio físico sobre los valores de la tensión arterial.
  - Tratamiento farmacológico.
- Hipersolesterolemia.

- ¿Qué es el colesterol?
- ¿Qué es la hipercolesterolemia?
- ¿Qué alimentos están desaconsejados en caso de hipercolesterolemia?
- ¿Qué beneficios aporta la práctica de ejercicio físico sobre el colesterol?
- Hipertrigliceridemia.
  - ¿Qué son los triglicéridos?
- Intolerancias y alergias alimentarias.
  - Intolerancias alimentarias.
  - Enfermedad celíaca.
    - Más sobre las enfermedades celíacas.
  - Intolerancia a la lactosa.
  - Alergias alimentarias.
- Trastornos digestivos.
  - Úlceras.
    - Intervención nutricional.
    - La dieta en el brote ulceroso.
  - Gastritis.
  - Reflujo gastroesofágico (RGE).
  - Hernia de hiato.
  - Estreñimiento.
    - ¿Cómo se puede mejorar el ritmo intestinal?
    - Trastornos diverticulares.
  - Diarrea.
  - Síndrome de Crohn.
    - Tratamiento.
    - La dieta para los pacientes con enfermedad de Crohn.
  - Síndrome de colon irritable (SII).
  - Cálculos biliares.
  - Pancreopatías.
    - Recomendaciones especiales para los pacientes con pancreatitis crónica y diabetes.
  - Hepatopatías.
    - Hepatitis.
    - Cirrosis.
- Enfermedades renales.
  - Trastornos más comunes de la insuficiencia renal.
  - Normas dietéticas para el paciente con insuficiencia renal en prediálisis.
  - Recomendaciones nutricionales.
  - Normas dietéticas y recomendaciones nutricionales para el paciente en diálisis.
- Litiasis de las vías urinarias.
  - Tratamiento dietético en la litiasis oxálica.
  - Tratamiento dietético de la litiasis úrica.
- Dietas hospitalarias.
  - Dieta absoluta y líquida.
  - Dieta semilíquida.
  - Dieta blanda.
  - Alimentación básica adaptada.
  - Dieta de fácil digestión y dieta basal.
- Nutrición artificial.
  - Nutrición enteral por sonda.
    - Alimentos especiales, alimentos convencionales y vías de acceso.

- Sistemas de infusión, administración de medicamentos y tipos de sondas.
- Complicaciones de la nutrición enteral y nutrición enteral domiciliaria.
- Nutrición parenteral.
- Dietas de exploración.
- Dietas en cirugía.
  - Recomendaciones nutricionales para el paciente en el preoperatorio de cirugía mayor.
  - Recomendaciones nutricionales para el paciente de cirugía maxilofacial.
  - Recomendaciones nutricionales para el paciente de cirugía maxilofacial y otorrinolaringológica.
  - Recomendaciones nutricionales para el paciente postesófago-gastrectomía.
  - Recomendaciones nutricionales para el paciente poscirugía colónica.
- Recomendaciones nutricionales para el paciente oncológico.
  - La desnutrición en enfermos de cáncer.
  - Soluciones dietéticas a las náuseas, vómitos y odinofagia.
  - Soluciones dietéticas a la mucositis, a las alteraciones del gusto y del olfato, las disgeusias y a la xerostomía.
  - Soluciones dietéticas a la anorexia, diarrea, estreñimiento y pérdida o ausencia de dientes.
- Recomendaciones nutricionales para el enfermo de VIH.
  - ¿Cómo se puede prevenir la aparición de la infección por VIH?
  - Necesidades nutricionales del enfermo de SIDA.
  - Recomendaciones para prevenir las infecciones de origen alimentario.
  - Recomendaciones nutricionales según los medicamentos que consume el paciente.
  - Malnutrición.
    - Más soluciones y recomendaciones sobre la malnutrición.

## Módulo II. Avances en la desnutrición relacionada con la enfermedad:

### Tema I. Desnutrición relacionada con la enfermedad:

- Introducción.
- Herramientas para detectar la desnutrición.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### Tema II. Tipos de desnutrición:

- Introducción.
- Marasmo.
- Kwashiorkor.
- Marasmo-Kwashiorkor.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### Tema III. Estado de ayuno y efecto de la desnutrición:

- Introducción.
- Hidratos de carbono.
- Lípidos.
- Proteínas.
- Resumen.
- Autoevaluación.



*Tema IV. Fluidoterapia en el ayuno:*

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema V. Síndrome de realimentación:*

- Introducción.
- Fósforo.
- Hipopotasemia, hipomagnesemia y deficiencia de tiamina.
- Prevención y tratamiento del síndrome de realimentación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema VI. Desnutrición relacionada con enfermedad neurodegenerativa:*

- Introducción.
  - Enfermedad vascular cerebral.
  - Demencia.
- Párkinson.
- Esclerosis lateral amiotrófica.
- Otros factores que pueden producir malnutrición en enfermedades neurológicas crónicas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema VII. Desnutrición relacionada con enfermedades digestivas:*

- Introducción.
- Úlceras gástricas y duodenales.
- Gastritis.
- Enfermedades inflamatorias intestinales.
- Enfermedad celíaca.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema VIII. Desnutrición y síndrome del intestino corto:*

- Desnutrición y síndrome del intestino corto.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema IX. Diverticulosis, diverticulitis y nutrición:*

- Introducción.
- Etiología.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema X. Enfermedades digestivas y nutrición enteral:*

- Introducción.

- Enfermedad inflamatoria, pancreatitis aguda y hepatopatía crónica.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XI. Desnutrición y gastroenteropatía pierde proteínas:*

- Introducción.
- Manifestaciones clínicas.
- Diagnóstico.
- Tratamiento.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XII. Nutrición en el enfermo con fibrosis quística:*

- Introducción.
- Identificación de la malnutrición.
- Suplementación con enzimas pancreáticas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XIII. Nutrición en la postcirugía de vías biliares y páncreas:*

- Introducción.
- Trastornos nutricionales preoperatorios en patología biliopancreática.
- Cambios tras la cirugía.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XIV. Desnutrición y corazón:*

- Introducción.
- Desnutrición en la insuficiencia cardíaca.
- Caquexia cardíaca y estrategia nutricional.
- Desnutrición como causa de enfermedad cardíaca.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XV. Desnutrición en la insuficiencia renal:*

- Introducción.
- Desnutrición en los pacientes en diálisis.
- Dieta en prediálisis.
- Dieta de la diálisis y como evitar la desnutrición por diálisis.
- Nutrición enteral y parenteral intradiálisis.
- Aportes nutricionales mediante hemodiálisis y diálisis peritoneal.
- Nutrición parenteral.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XVI. Desnutrición en las infecciones respiratorias:*

- Introducción.

- Relación entre desnutrición por defecto y respuesta inmune.
- Efectos de la desnutrición sobre el sistema respiratorio.
- Efecto de la desnutrición sobre los músculos respiratorios y parénquima pulmonar.
- Función inmune pulmonar.
- Vías aéreas.
- Importancia del apoyo nutricional.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XVII. Valoración preoperatoria de cirugía oncológica:*

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XVIII. Protocolo ERAS:*

- Introducción.
- Abordaje transoperatorio y posoperatorio en base al protocolo ERAS.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XIX. El paciente crítico ante la agresión:*

- Introducción.
- Alteraciones metabólicas en las situaciones de extrema gravedad.
- Clasificación de los grados de estrés metabólico.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XX. Hiperglucemia de estrés en el paciente crítico:*

- Introducción.
- Regulación fisiológica de la glucemia.
- Hormonas de contrarregulación.
- Respuesta al estrés.
- Factores que favorecen la hiperglucemia en el enfermo crítico.
- Efecto del control de la hiperglucemia en pacientes críticos.
- Beneficios al controlar la hiperglucemia en pacientes críticos.
- Principales acciones de las hormonas de contrarregulación y las citoquinas en la producción de hiperglucemia de estrés.
- Actitud médica.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXI. Soporte nutricional en el enfermo grave:*

- Soporte nutricional en el enfermo grave.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXII. Valoración nutricional durante el ingreso en UCI:*

- Introducción.
- Parámetros de valoración y seguimiento del paciente grave.
- Parámetros antropométricos.
  - Peso.
- Relación entre el estado nutricional y el índice de masa corporal (IMC).
- Medidas de la composición corporal y parámetros bioquímicos.
- Inmunológicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXIII. Cálculo de los requerimientos:*

- Introducción.
- Calorimetría indirecta ventilatoria y hemodinámica.
- Fórmulas.
- Ajustes por peso y estrés.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXIV. Nutrición parenteral total:*

- Introducción.
- Aminoácidos (AA).
- Hidratos de carbono y lípidos.
- Minerales y vitaminas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXV. Complicaciones de la nutrición parenteral total:*

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXVI. Nutrición enteral en el paciente grave:*

- Introducción.
- Contraindicaciones y clasificación de las dietas enterales.
- Vías de acceso utilizadas en la nutrición enteral.
- Recomendaciones para la nutrición enteral en el enfermo severamente grave.
- Guía de nutrición enteral en cirugía.
- Complicaciones generales de la nutrición enteral.
- Otras complicaciones gastrointestinales.
- Complicaciones metabólicas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXVII. Nutrición y sepsis grave:*

- Introducción.
- Alteraciones metabólicas de la sepsis.
- Tratamiento dietético.

- Resumen de las recomendaciones del grupo de metabolismo y nutrición de la SEMICYUC en la sepsis.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXVIII. Soporte nutricional en la insuficiencia respiratoria aguda severa:*

- Soporte nutricional en la insuficiencia respiratoria aguda severa.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXIX. Pancreatitis y soporte nutricional:*

- Pancreatitis y soporte nutricional.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXX. Soporte nutricional en el enfermo hepático:*

- Introducción.
- Nutrición en la hepatopatía crónica avanzada.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXXI. Nutrición en el postoperatorio de la hepatectomía mayor:*

- Nutrición en el postoperatorio de la hepatectomía mayor.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXXII. Soporte nutricional en el paciente renal crítico:*

- Introducción.
- Soporte nutricional.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXXIII. Politraumatizado y soporte nutricional:*

- Introducción.
- Hidratos de carbono.
- Proteínas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXXIV. Paciente quemado y soporte nutricional:*

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXXV. Beneficios de la nutrición sobre el sistema inmune:*

- Introducción.



- Sistema inmunológico.
- Timo.
- Epitelio intestinal.
- Tejido adiposo blanco.
- Biomarcadores del sistema inmunitario.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXXVI. Micronutrientes y su déficit en la desnutrición:*

- Introducción.
- Vitamina A.
- Vitamina D.
- Vitamina E.
- Vitamina C.
- Vitamina B6.
- Vitamina B12.
- Ácido fólico.
- Selenio.
- Zinc.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXXVII. Antioxidantes y su déficit en la desnutrición:*

- Introducción.
- Antioxidante.
- Antioxidantes exógenos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXXVIII. Los lípidos y la desnutrición:*

- Introducción.
- Recomendaciones sobre ácidos grasos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XXXIX. Importancia de los ácidos grasos omega-3 y oleico en la nutrición:*

- Introducción.
- Corazón y omega-3.
- Corazón y ácido oleico.
- Procesos inflamatorios omega-3 y ácido oleico.
- Embarazo, lactancia y omega-3.
- Cáncer y omega-3.
- Sepsis y ácido oleico.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XL. Importancia de la glutamina en la desnutrición ligada a la enfermedad:*

- Introducción.
- Glutamina y estrés oxidativo.
- Glutamina y sistema digestivo.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XLI. Importancia de la arginina en la desnutrición ligada a la enfermedad:*

- Introducción.
- Dimetil-arginina asimétrica.
- Otros componentes de la dieta que inhiben la síntesis de óxido nítrico.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XLII. Importancia de los nucleótidos en la desnutrición ligada a la enfermedad:*

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XLIII. Desnutrición ligada a la senectud:*

- Introducción.
- Cambios inmunológicos en edades avanzadas.
- Actuación para mantener una buena inmunología en el anciano.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XLIV. Papel de la inmunonutrición en la desnutrición ligada a la enfermedad:*

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XLV. Desnutrición ligada al paciente quemado:*

- Introducción.
- Hidratos de carbono, grasas y minerales.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XLVI. Desnutrición ligada al trauma:*

- Introducción.
- Respuesta al trauma y metabolismo proteico, hidratos de carbono y grasas.
- Soporte nutricional y metabólico en el trauma.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XLVII. El paciente tras el alta:*

- El paciente tras el alta.
- Resumen.

- Autoevaluación.

*Tema XLVIII. Sarcopenia:*

- Sarcopenia.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XLIX. Nutrición enteral domiciliaria:*

- Introducción.
- Nutrición enteral domiciliaria.
- ¿Cuándo está indicada la nutrición enteral domiciliaria?
- Tratamiento.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema L. Nutrición parenteral domiciliaria:*

- Introducción.
- Composición de las fórmulas de nutrición parenteral domiciliaria.
- Hidratos de carbono, lípidos, proteínas y micronutrientes.
- Vías de acceso venoso.
- Complicaciones de la nutrición parenteral domiciliaria.
- Resumen.
- Autoevaluación.

**Módulo III. Avances en dieta hospitalaria:**

*Tema I. Dieta en el hospital:*

- Introducción.
- Alimentación básica adaptada (ABA).
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema II. Nutrición artificial:*

- Introducción.
- Nutrición enteral.
  - Alimentos especiales para nutrición enteral.
  - Dietas culinarias o artesanales.
  - Vías de acceso de la nutrición enteral: sondas.
  - Sistemas de infusión para la nutrición enteral.
  - Administración de medicamentos a través de la sonda.
  - Complicaciones que pueden presentarse en la nutrición enteral.
  - Instauración de la nutrición enteral.
  - Nutrición enteral domiciliaria.
- Nutrición parenteral.
  - Composición de las fórmulas de nutrición parenteral.
  - Administración.
  - Complicaciones de la nutrición parenteral.
  - Nutrición parenteral domiciliaria.

- Resumen.
- Autoevaluación.

### *Tema III. Dieta para la malnutrición:*

- Introducción.
- Dieta para la desnutrición.
  - Clasificación clínica de desnutrición.
  - Prevalencia e incidencia de desnutrición en los pacientes hospitalizados.
- Dieta para la hipernutrición. Dieta con restricción calórica o hipocalórica.
  - ¿Qué variables influyen en la instauración del sobrepeso y la obesidad?
  - ¿Cuántos tipos hay de obesidad?
  - Complicaciones para la salud derivadas del exceso de peso corporal.
  - Tratamiento de la obesidad.
  - Importancia del ejercicio físico.
  - Dieta con restricción calórica: Dieta hipocalórica.
  - Dietas enemigas de la salud.
  - Tratamiento farmacológico y quirúrgico para la obesidad.
  - Las personas que han sufrido una operación para la obesidad no pueden comer como antes.
  - Ejemplo de pauta alimentaria después de la cirugía.
  - ¿Qué complicaciones son comunes después de la intervención?
  - Algunas recomendaciones generales tras la intervención.
- Tratamiento dietético-nutricional en el síndrome metabólico.
  - Definición.
  - Diagnóstico.
  - Etiopatogenia.
    - Obesidad.
    - Hiperglucemia.
    - Dislipemia.
    - Presión arterial elevada.
  - Fisiopatología.
  - Tratamiento dietético-nutricional.
    - Recomendación energética.
    - Distribución de macronutrientes.
    - Calidad de los alimentos.
    - Alimentos funcionales.
    - Compuestos y sustancias bioactivas.
    - Otros alimentos y nutrientes.
    - Patrones dietéticos.
    - Mapa de decisión.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### *Tema IV. Dieta con restricción glucídica:*

- Introducción.
- Dieta en la diabetes.
  - ¿Cómo se sabe si una persona tiene diabetes?
  - Valores de glucemia considerados normales.
  - Manifestaciones clínicas.

- Síntomas secundarios más frecuentes.
- ¿Qué complicaciones puede tener la diabetes?
- Actuaciones para mejorar los niveles de azúcar en sangre.
- Diferencias de la dieta para diabéticos tratados con insulina, con antidiabéticos orales o con dieta exclusivamente.
- Planificación de pauta dietética del diabético: dieta expresada por raciones (según equivalencia).
- Dieta del diabético en situaciones de emergencia.
- Dieta del diabético hospitalizado.
- Medidas de control para el diabético.
- Diabetes gestacional.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### *Tema V. Dieta con modificación de lípidos:*

- Introducción.
- Dieta hipolipídica para las enfermedades cardiovasculares: dislipemias.
  - ¿Qué son las dislipoproteinemias?
  - Dieta en las dislipemias.
  - ¿Qué alimentos están permitidos y desaconsejados en las dislipemias?
- Dieta de protección biliar.
- Dieta de protección pancreática.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### *Tema VI. Dieta con modificación proteica:*

- Introducción.
- Dieta hipoproteica de protección hepática.
  - Hepatitis.
- Dieta en las enfermedades renales.
  - Diálisis.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### *Tema VII. Dieta con modificación de sodio:*

- Introducción.
  - ¿Cuándo hay que realizar una restricción de sodio en la dieta?
  - Clasificación de dietas hiposódicas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### *Tema VIII. Dieta con modificación de fibra dietética:*

- Introducción.
- Dieta sin residuos.
- Dieta astringente.
- Dieta laxante.
- Resumen.
- Autoevaluación.



Tema IX. Otras dietas terapéuticas:

- Dieta en la úlcera gástrica y duodenal.
- Dieta en la gastritis.
- Dieta en el reflujo gastroesofágico.
- Dieta en la hernia de hiato.
- Dieta en la enfermedad inflamatoria intestinal.
- Dieta en las intolerancias alimentarias.
  - Intolerancia al gluten. Enfermedad celíaca.
  - Intolerancias a los hidratos de carbono.
    - Intolerancia a la lactosa.
    - Intolerancia a la fructosa.
    - Intolerancia a la galactosa.
    - Intolerancia a la sacarosa/isomaltosa.
  - Alergias alimentarias.
- Dieta en el paciente ostomizado.
  - Nutrición del paciente que ha sufrido resección.
  - Orientación dietética general para los pacientes ostomizados.
- Dieta en las litiasis renales, urolitiasis o nefrolitiasis.
- Dieta en las enfermedades neurológicas.
  - Alimentación en las demencias y enfermedad de Alzheimer.
    - Enfermedad de Alzheimer.
  - Alimentación en la enfermedad de Párkinson.
    - Dieta del enfermo con Párkinson.
  - Alimentación en la esclerosis múltiple.
  - Alimentación en la epilepsia.
- La dieta en el enfermo de VIH.
- La dieta del enfermo con cáncer.
  - Cáncer y estado nutricional.
    - Prevalencia de la desnutrición.
    - Fisiopatología.
    - Dieta.
  - Desnutrición en el paciente con cáncer de pulmón.
    - Complicaciones funcionales.
    - Complicaciones pronósticas.
  - Intervención nutricional en cáncer de pulmón.
    - Diagnóstico.
    - Objetivos.
    - Recomendaciones dietéticas.
    - Implicación psicológica y social.
- Dieta en los trastornos de la conducta alimentaria (TCA).
  - Anorexia nerviosa.
  - Bulimia nerviosa.
- Dieta en situaciones especiales.
  - Enfermos inapetentes. Anorexia e hiporexia.
  - Enfermos sin autonomía física para alimentarse por si solos.
  - Enfermos que han perdido la capacidad de masticación.
  - Enfermos con disfagia.
  - Enfermos con osteoporosis.
    - Nutrición y osteoporosis.

- Discusión.
- Conclusiones.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema X. Dietas de exploración:*

- Dietas de exploración.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XI. Valoración del estado nutricional de los pacientes hospitalizados:*

- Valoración del estado nutricional de los pacientes hospitalizados.
  - Hemograma o análisis de células.
  - Bioquímica o análisis químicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XII. Interacción de los alimentos con los fármacos:*

- Interacción de los alimentos con los fármacos.
- Otras interacciones de los alimentos con los fármacos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XIII. Higiene alimentaria en la cocina del centro hospitalario:*

- Introducción.
- Contaminación cruzada.
- Fuentes de contaminación que afectan a los alimentos.
  - Factores favorecedores en el desarrollo y reproducción de los microorganismos.
  - Importancia de la higiene personal del manipulador de alimentos.
  - Protocolo de higiene de la cocina. Limpieza y desinfección.
  - Protocolo de control de plagas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XIV. ¿De qué están compuestos los alimentos? Necesidades de nutrientes en las diferentes edades y etapas fisiológicas:*

- Introducción.
- Nutrientes plásticos o de construcción. Proteínas.
- Nutrientes energéticos.
- Nutrientes reguladores.
  - Vitaminas.
  - Minerales o sales minerales.
  - Fitoquímicos.
  - Agua.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XV. Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes:*

- Introducción.
- Etapas de la digestión.
- Metabolismo de los diferentes nutrientes.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XVI. Necesidades de energía para personas sanas y enfermas:*

- Introducción.
- Medición de la energía.
- Necesidades energéticas.
- Fórmula para valorar las necesidades basales (TMB) propuesta por la FAO/OMS (1986).
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XVII. Los alimentos y sus propiedades. Consejos para una alimentación saludable:*

- Los alimentos y sus propiedades. Consejos para una alimentación saludable.
- Raciones de alimentos recomendadas en edad infantil.
- Ejemplo de repartición de raciones de alimentos durante el día.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Anexo I. Tablas de composición nutricional de los diferentes grupos de alimentos:*

- Tablas de composición nutricional de los diferentes grupos de alimentos.

*Anexo II. Técnicas culinarias:*

- Técnicas culinarias.

*Anexo III. Especies, vinagres y aceites vegetales más utilizados en la cocina:*

- Especies, vinagres y aceites vegetales más utilizados en la cocina.

*Anexo IV. Recetas saludables:*

- Sopas, purés y cremas.
- Carnes, huevos, pescados y mariscos.
- Verduras y ensaladas.
- Cereales, legumbres y tubérculos.
- Frutas.

**Módulo IV. Avances en seguridad alimentaria:**

*Tema I. Fundamentos de la seguridad alimentaria:*

- ¿Qué es la seguridad alimentaria?
- Evolución del concepto de seguridad alimentaria.
- Seguridad alimentaria.
- Resumen.

- Autoevaluación.

## *Tema II. La cadena alimentaria. Del campo a la mesa:*

- Introducción.
- La producción primaria: agricultura, ganadería y pesca.
- La industria alimentaria.
  - Fases incluidas en la industria alimentaria.
  - Requisitos de la industria alimentaria.
- Comercialización y venta de alimentos.
- El consumidor.
  - Derechos y obligaciones del consumidor.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## *Tema III. Alteración de los alimentos:*

- Definición.
- Agentes alterantes de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## *Tema IV. Contaminación de los alimentos:*

- Definición.
- Clasificación de la contaminación de los alimentos.
  - Tipos de contaminación en función de su naturaleza.
  - Tipos de contaminación en función de su origen.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## *Tema V. El crecimiento microbiano:*

- Definición.
- Tiempo de generación.
- Velocidad de crecimiento.
- Factores que influyen en el crecimiento microbiano.
  - Factores intrínsecos.
  - Factores extrínsecos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## *Tema VI. Factores de control para prevenir la contaminación de los alimentos:*

- Introducción.
- Materias primas, ingredientes y aditivos.
- Agua potable.
- Limpieza y desinfección.
  - Etapa de limpieza.
  - Etapa de desinfección.
- Vectores.
- Manipuladores de alimentos.

- Contaminación ambiental.
- Diseño de los locales.
- Envasado.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema VII. Enfermedades de transmisión alimentaria:*

- ¿Qué es una enfermedad de transmisión alimentaria?
- Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema VIII. Las bacterias:*

- Características principales.
- Clasificación.
- Bacterias responsables de toxiinfecciones alimentarias.
  - Salmonella.
  - Staphylococcus aureus.
  - Listeria monocytogenes.
  - Escherichia coli.
  - Clostridium.
    - Clostridium botulinum.
    - Clostridium perfringens.
  - Campylobacter.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema IX. Los hongos:*

- Descripción.
- Principales micotoxinas responsables de intoxicaciones alimentarias.
- Cómo prevenir las micotoxinas en los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema X. Los parásitos:*

- Características principales.
- Parásitos responsables de toxiinfecciones alimentarias.
  - Giardia intestinalis.
  - Toxoplasma gondii.
  - Entamoeba histolytica.
  - Anisakis simplex.
  - Trichinella spiralis.
  - Taenia.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XI. Los virus y los priones:*

- Los virus.
- Los priones.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XII. Información al consumidor:*

- Derecho a alimentos seguros.
- Derecho a la información.
- El etiquetado de los alimentos.
  - Información alimentaria obligatoria.
  - Métodos de información.
- Resumen.
- Autoevaluación.

*Tema XIII. El sistema APPCC:*

- Introducción.
- Elementos de un sistema APPCC.
- Resumen.
- Autoevaluación.

**Tesina de investigación:**

El alumno debe de realizar un trabajo final del experto de un tema relacionado con el experto, en caso de querer publicar debe comunicarnos el tema en cuanto lo sepa, ya que tenemos que aceptarlo y anotarlo, y el tema no puede estar ya previamente seleccionado por otro compañero, debe tener una extensión mínima con unos requisitos mínimos de calidad y de actualidad bibliográfica.

**Para no publicarlo:**

- Debe ser una extensión de unas 30 páginas.
- Puede ser tanto caso clínico, como trabajo de investigación o revisión bibliográfica.
- Debe estar citada en estilo Vancouver.

**Para la publicación:**

- Debe ser una revisión bibliográfica de unas 50 páginas.
- Letra Times New Roman.
- Tamaño 12.
- Interlineado 1-1,15.
- La bibliografía debe ser desde hace 5 años en adelante.
- Debe estar citada en estilo Vancouver y con citas en el texto.