

Considerando que, conforme a la legislación y normativa universitaria vigentes,

Manuel Ángel García Pérez

con nº de identificación 32064381N, con nacionalidad española, ha superado con aprovechamiento los estudios correspondientes del programa del **CURSO UNIVERSITARIO DE ESPECIALIZACIÓN EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**, conforme a lo dispuesto en la legislación vigente, a las Normas de Organización y Funcionamiento de la Universidad Europea Miguel de Cervantes, en colaboración con **EUROINNOVA FORMACIÓN S.L.**, con una asignación de 8 ECTS (200.0 horas), se expide el presente diploma de

CURSO UNIVERSITARIO DE ESPECIALIZACIÓN EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

por haber acreditado convenientemente los requisitos exigidos por el Reglamento de Títulos Propios de la UEMC y por el resto de normativa vigente aplicable.

Dado en Valladolid, a 31 de enero de 2023

El interesado,

El Secretario General P.O. Rector Magnífico,

Manuel Ángel García Pérez

JUAN CASADO CANALES

UNIVERSIDAD EUROPEA MIGUEL DE
CERVANTES DEPARTAMENTO DE TÍTULOS
PROPIOS Y FORMACIÓN PERMANENTE

Queda registrado este diploma al folio 1196
número 11956 FC del libro correspondiente.

Valladolid a 31 de enero de 2023

CONTENIDO DEL PROGRAMA

CARGA LECTIVA: 8 ECTS 200.0 horas

Modalidad: online

Cursado desde 13 de septiembre de 2021 hasta 24 de octubre de 2021

-MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES
-UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES
-UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS
-UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO
-UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES
-UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO
-UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS
-UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS
-UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS
-UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES
-UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA
-MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS
-UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)
-UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)
-UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS
-UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO

CULINARIO DE LOS ALIMENTOS
-UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
-UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS
-MÓDULO 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA
-UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA
-UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL
-UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO
-UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA
-UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE
-UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA
-UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA
-UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD
-MÓDULO 4. DIETOTERAPIA: PRINCIPALES ENFERMEDADES Y TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA
-UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA

-UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBESIDAD
-UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIABETES MELLITUS
-UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS
-UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL
-UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANOREXIA NERVIOSA
-UNIDAD DIDÁCTICA 7. BULIMIA NERVIOSA