

# DOBLE TITULACIÓN

---

MÁSTER EN TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

+

MÁSTER EN PREVENCIÓN DE LA ANOREXIA Y LA BULIMIA



ESCUELA DE POSTGRADO DE

PSICOLOGÍA Y PSIQUIATRÍA

PSI032

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



## DESTINATARIOS

Esta Titulación está dirigida a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en relación con este ámbito profesional.

Permite conocer las necesidades nutricionales y estudio de los nutrientes, los trastornos de la conducta alimentaria, la introducción a la dietética y nutrición, los aspectos nutricionales, así como los trastornos de la conducta alimentaria. Además, al finalizar cada unidad didáctica, el alumno dispondrá de ejercicios de autoevaluación que le permitirán valorar los conocimientos adquiridos a lo largo del estudio.

En ambas modalidades el alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de clases en directo.

## FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA  
600H



MODALIDAD  
A DISTANCIA / ONLINE

\*Ambas modalidades incluyen módulos con clases en directo



CURSO INICIAL  
ONLINE



TUTORIAS  
PERSONALIZADAS



IDIOMA  
CASTELLANO



DURACIÓN  
HASTA UN AÑO

\*Prorrogable



## IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 2380€

VALOR ACTUAL: 595€

## CERTIFICACIÓN OBTENIDA

---


Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el **“MÁSTER EN TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA + MÁSTER EN PREVENCIÓN DE LA ANOREXIA Y LA BULIMIA”**, de la ESCUELA DE POSTGRADO DE PSICOLOGÍA Y PSIQUIATRÍA, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

## REDES SOCIALES

---

 [www.facebook.com/postgradopsicologia](http://www.facebook.com/postgradopsicologia)

 [linkedin.com/school/escuela-de-postgrado-de-psicologia-y-psiquiatria](https://www.linkedin.com/school/escuela-de-postgrado-de-psicologia-y-psiquiatria)

 [www.twitter.com/EPsicologia](https://www.twitter.com/EPsicologia)

 [www.eepsicologia.com](http://www.eepsicologia.com)

# CONTENIDO FORMATIVO

---

## PARTE 1. CONDUCTA ALIMENTARIA

### MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES**

1. Concepto de bromatología
2. Concepto de alimentación
3. Concepto de nutrición
4. Concepto de alimento
5. Concepto de nutriente
6. Concepto de dietética
7. Concepto de dieta
8. Concepto de ración
9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS**

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de nutrientes
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO**

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES**

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Valor calórico de los alimentos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO**

1. Definición y generalidades
2. Clasificación
3. Funciones
4. Metabolismo de los hidratos de carbono
5. La fibra dietética

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS**

1. Definición y generalidades
2. Funciones
3. Distribución
4. Clasificación
5. Metabolismo lipídico

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS**

1. Definición y generalidades
2. Aminoácidos
3. Proteínas
4. Metabolismo de las proteínas
5. Necesidades de proteínas
6. Valor proteico de los alimentos
7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

## **UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS**

1. Introducción
2. Funciones
3. Clasificación
4. Necesidades reales y complejos vitamínicos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES**

1. Introducción
2. Clasificación
3. Características generales de los minerales
4. Funciones generales de los minerales

## **UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA**

1. Introducción y características del agua
2. El agua en el cuerpo humano
3. Recomendaciones sobre el consumo de agua
4. Trastornos relacionados con el consumo de agua
5. Contenido de agua en los alimentos

## **MÓDULO 2. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRASTORNOS ALIMENTARIOS O PSICOPATOLOGÍA ALIMENTARIA**

1. Historia de los trastornos de la conducta alimentaria
2. Clasificación actual de los trastornos de la conducta alimentaria.
3. Factores psicológicos del proceso de la alimentación. Estudio de la personalidad
4. Formas de estudiar la personalidad
5. Factores sociales del proceso de la alimentación

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. FISIOLOGÍA Y NEUROBIOLOGÍA DE LA REGULACIÓN DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA**

1. Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones
2. Alteraciones neurobiológicas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASTORNOS MENTALES Y ALIMENTACIÓN PERTURBADA**

1. Concepto y clasificación de los trastornos mentales
2. Trastornos de la ansiedad
3. Trastornos de la afectividad
4. Trastornos debidos al consumo del alcohol
5. Trastornos debidos al consumo de drogas

6. Trastornos esquizofrénicos y delirantes
7. Trastornos orgánicos: demencias

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA OBESIDAD COMO TRASTORNO ALIMENTICIO**

1. Concepto de obesidad
2. Clasificación de la obesidad
3. Epidemiología
4. Etiología
5. Aspectos psicosociales
6. Comorbilidad
7. Tratamiento

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANOREXIA NERVIOSA**

1. Concepto de anorexia nerviosa
2. Historia
3. Epidemiología
4. Etiología
5. Clínica de la anorexia nerviosa
6. Diagnóstico
7. Evolución y prevención
8. Tratamiento

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. BULIMIA NERVIOSA**

1. Concepto de bulimia nerviosa
2. Evolución histórica
3. Epidemiología
4. Diagnóstico
5. Manifestaciones clínicas
6. Tratamiento
7. Diferencias entre anorexia y bulimia

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. OTROS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA**

1. Vigorexia
2. Ortorexia
3. Desnutrición

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. EVALUACIÓN CLÍNICA Y CRITERIOS DIAGNÓSTICOS DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA**

1. El proceso de evaluación
2. Criterios diagnósticos
3. Diagnóstico diferencial

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. TRATAMIENTO INTERDISCIPLINARIO DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA**

1. Relación del nutricionista o responsable con el paciente
2. Formas de comunicación
3. Manejo de situaciones difíciles
4. Registro de datos
5. Tratamiento
6. Abordaje clínico y nutricional

## 7. Otros abordajes

### **PARTE 2. ANOREXIA Y BULIMIA**

#### **MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETÉTICA Y NUTRICIÓN.**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN.**

1. Conceptos.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.**

1. Clasificación de los alimentos.
2. Clasificación de los nutrientes.
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL.**

1. Conceptos básicos.
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA DIGESTIÓN.**

1. Introducción.
2. Hiperpermeabilidad.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES I.**

- Transformaciones energéticas celulares.
3. Unidades de medida de la energía.
  4. Necesidades energéticas del adulto sano.
  5. Necesidades energéticas totales según la FAO.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. NECESIDADES NUTRICIONALES II.**

1. Valor energético de los alimentos.
2. Tablas de composición de los alimentos.
3. Ley de isodinamia y ley de los mínimos.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS.**

1. Clasificación de los alimentos.
2. Alimentos de origen animal.
3. Alimentos de origen vegetal.
4. Otros alimentos.
5. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional.

#### **MÓDULO 2. ASPECTOS NUTRICIONALES.**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS PROTEÍNAS.**

1. Definición.
2. Digestión, absorción y metabolismo.
3. Química de las proteínas: constitución, clasificación y propiedades.
4. Raciones dietéticas recomendadas.
5. Aminoácidos esenciales.
6. Suplementación y complementación proteica.

7. Principal fuente de proteínas.
8. Deficiencia de proteínas.
9. Exceso de proteínas.
10. Métodos de evaluación de la calidad o valor nutritivo de las proteínas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS.**

1. Definición y composición.
2. Distribución.
3. Funciones.
4. Clasificación.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO.**

1. Generalidades.
2. Funciones.
3. Clasificación.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 11. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MINERALES.**

1. Introducción.
2. Clasificación.
3. Funciones generales de los minerales.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 12. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS VITAMINAS.**

1. Introducción.
2. Funciones.
3. Clasificación.
4. Necesidades reales y complementos vitamínicos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 13. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA.**

1. Introducción.
2. El agua en el cuerpo humano.
3. Distribución de agua en el cuerpo humano.
4. El agua y soluciones acuosas.
5. Recomendaciones sobre el consumo de agua.
6. Balance hídrico.
7. Trastornos relacionados con el consumo de agua.
8. Contenido de agua en los alimentos.

## **MÓDULO 3. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA.**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 14. TRASTORNOS ALIMENTARIOS O PSICOPATOLOGÍA ALIMENTARIA.**

1. Historia de los trastornos de la conducta alimentaria.
2. Clasificación actual de los trastornos de la conducta alimentaria.
3. Contexto sociocultural de los trastornos de la conducta alimentaria.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 15. LA OBESIDAD.**

1. Concepto y clasificación de la obesidad.
2. Epidemiología.
3. Obesidad en diferentes momentos de la vida.



4. Obesidad y complicaciones asociadas.
5. Normas alimentarias en la obesidad.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 16. ANOREXIA.**

1. Concepto y clasificación de la anorexia.
2. Manifestaciones clínicas.
3. Criterios de diagnóstico.
4. Tratamiento, evolución y pronóstico.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 17. LA BULIMIA.**

1. Concepto y clasificación.
2. Causas, incidencia y factores de riesgo.
3. Manifestaciones clínicas.
4. Criterios diagnósticos.
5. Evolución y pronóstico.
6. Diferencias entre anorexia y bulimia.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 18. OTROS TRASTORNOS DE CONDUCTA ALIMENTARIA.**

1. Vigorexia.
2. Ortorexia.
3. Trastorno por atracón.
4. Desnutrición.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 19. EVALUACIÓN CLÍNICA Y CRITERIOS DIAGNÓSTICOS DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA. DIAGNÓSTICO DIFERENCIAL.**

1. El proceso de evaluación.
2. Criterios diagnósticos.
3. Diagnóstico diferencial.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 20. FISIOLOGÍA Y NEUROBIOLOGÍA DE LA REGULACIÓN DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA.**

1. Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones.
2. Alteraciones neurobiológicas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 21. TRATAMIENTO INTERDISCIPLINARIO DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA.**

1. Niveles de tratamiento.
2. Psicoterapia y psicofarmacología.
3. Abordaje clínico y nutricional.
4. Otros abordajes.