



MÁSTER PERMANENTE EN **DIETÉTICA**

FORMACIÓN ONLINE

www.ceiforestudios.com

¿POR QUÉ CEIFOR ESTUDIOS?

Somos una empresa dedicada a la enseñanza, con una amplia experiencia en el área de la formación y el aprendizaje continuo, que también elabora material didáctico propio.

Ofrecemos programas formativos de alta calidad que permiten un óptimo desarrollo académico del alumno.

Nuestro espectro de actuación abarca idiomas, formación para el empleo, formación para el desarrollo, apoyo al estudio y preparación para oposiciones estatales, autonómicas y locales. Además, **preparamos contenidos educativos para empresas**, tanto en papel como en formato interactivo. Nuestro **sistema e-Learning**, basado en las últimas tecnologías, te permitirá aprender sin desplazarte de casa y

con gran flexibilidad horaria para que seas tú quien decida en qué momento del día estudiar. Prestamos **seguimiento personalizado a cada alumno**, de manera que siempre tendrás a disposición un tutor que evaluará tus progresos y te asesorará si deseas profundizar en los contenidos. Todo ello garantizará que adquieras una experiencia de aprendizaje única.

Nuestro equipo humano está compuesto por especialistas que te guiarán en tu formación teórica y práctica, personal informático que trabaja para adaptarse a las últimas tecnologías del mundo de la enseñanza, profesores que guiarán tu aprendizaje en tu día a día y pedagogos que te orientarán hacia tu futuro.

CERTIFICACIONES



- Centro examinador oficial del **Trinity College London** con número de registro 47455
- Centro Colaborador e inscrito de la **Junta de Andalucía** con número de registro 4372 en el Registro de Centros y Entidades Colaboradoras de Formación
- Profesional para el Empleo del **Servicio Andaluz de Empleo de la Consejería de Empleo** con número de Centro 44106 dentro de dicho Registro
- Agencia de colocación autorización nº 9900000601.

MÁSTER

Centro responsable: UTAMED (Formación Permanente)

OBJETIVOS

Desarrollar competencias

El máster impulsa la adquisición de competencias avanzadas en nutrición humana, bioquímica de los alimentos, evaluación del estado nutricional, diseño de dietas personalizadas, Dietoterapia clínica y educación alimentaria. El estudiante desarrolla habilidades para analizar necesidades nutricionales, interpretar parámetros clínicos, elaborar planes dietéticos basados en evidencia científica y utilizar herramientas digitales de planificación y seguimiento nutricional, trabajando con precisión, rigor y autonomía en entornos online.

Íntegrar

El programa combina áreas clave para ofrecer una visión integral del impacto de la alimentación en la salud individual y colectiva. El estudiante aprende a relacionar estos ámbitos, comprender su interacción y aplicar modelos de intervención nutricional que favorezcan la prevención de enfermedades, la mejora de hábitos alimentarios, la seguridad alimentaria y la promoción de estilos de vida saludables, utilizando recursos digitales, simulaciones y plataformas de alimentación.

Capacitar para

El máster prepara al estudiante para desempeñar funciones profesionales en consultas de nutrición, centros de salud, servicios de restauración colectiva, programas de salud pública y entornos deportivos, desarrollando competencias para elaborar dietas terapéuticas, gestionar casos clínicos, realizar seguimiento nutricional, comunicar recomendaciones y resolver incidencias alimentarias. Asimismo, capacita para trabajar en entornos digitalizados mediante el uso de herramientas de teleconsulta, software de análisis nutricional, plataformas de gestión del paciente, bases de datos alimentarias y tecnologías de evaluación dietética, garantizando una actuación profesional ética, segura, eficiente y basada en evidencia científica.

PERFIL DE INGRESO Y REQUISITO

- Los alumnos de máster pueden ser estudiantes recién licenciados en posesión de un título universitario oficial de Graduada/o español o equivalente para los sistemas educativos que no formen parte del EEES.
- Los alumnos que dispongan de otro título de Máster o títulos del mismo nivel que el título español de Grado o Máster expedidos por universidades e instituciones de educación superior de un país del EEES que en dicho país permita el acceso a los estudios de Máster.
- Experiencia profesional acreditada (mínimo 1/3 años de experiencia en puesto con competencias mínimas de Grado o equivalente).

FICHA TÉCNICA



CRÉDITOS
60 ECTS



MODALIDAD
PRÁCTICO / ONLINE



INICIO DE CLASES
A ELEGIR



TUTORÍAS
PERSONALIZADAS



CURSO INICIAL
ONLINE



REQUISITO
MÁS DE 18 AÑOS



METODOLOGÍA



100% Online

Podrás estudiar desde cualquier lugar del mundo



100% Formación

E-learning se realiza con las últimas tecnologías.



100% Acompañado

Contarás con tus tutores todos los días de la semana



100% Práctico

Evaluación continua al finalizar cada asignatura



100% Didáctico

Se actualizan constantemente para una mejor experiencia



100% Flexible

Estudia a tu ritmo con programas formativos de alta calidad.

COMPETENCIAS



1 Competencias generales

Comunicación efectiva, liderazgo y trabajo colaborativo; pensamiento crítico; aprendizaje autónomo.



2 Competencias específicas

Diseño de discursos y presentaciones, técnicas de oratoria y control escénico, argumentación y retórica aplicada, comunicación en crisis y portavocía, comunicación intercultural e inclusiva, voz, dicción y prosodia, evaluación del impacto comunicativo (KPI).



3 Competencias transversales

Ética, responsabilidad social, uso crítico de IA generativa y multimedia.

PLAN DE ESTUDIOS

CRÉDITOS 60 ECTS

Módulo 1 Organización Profesional y Gestión del Área de Dietética

Módulo 2 Nutrición Humana y Alimentación Saludable

Módulo 3 Control de Calidad Alimentaria y Seguridad Nutricional

Módulo 4 Microbiología Alimentaria e Higiene Nutricional

Módulo 5 Intervención Dietética y Nutrición Clínica

Módulo 6 Educación Nutricional y Promoción de Hábitos Saludables

Módulo 7 Bases Clínicas y Fisiopatología Aplicada a la Nutrición

Módulo 8 Nutrigenética y Nutrigenómica

Módulo 9 Psicología de la Alimentación y Conducta Nutricional

Módulo 10 Nutrición Deportiva y Rendimiento Físico

Módulo 11 Sostenibilidad Alimentaria y Dietas Basadas en Plantas

Módulo 12 Investigación en Nutrición y Lectura Crítica de Estudios

Módulo 13 Prácticas curriculares

Módulo 14 Trabajo final de máster

Módulo 1

CRÉDITOS 1.0

ORGANIZACIÓN PROFESIONAL Y GESTIÓN DEL ÁREA DE DIETÉTICA

- Estructura del sistema sanitario y sus niveles de atención
- Funcionamiento de unidades y servicios relacionados con la dietética
- Control de materiales, recursos y aprovisionamiento
- Gestión documental y flujo de información nutricional
- Herramientas digitales para la administración dietética
- Procedimientos de atención dietética y circuitos de trabajo
- Evaluación de la calidad del servicio dietético
- Fundamentos de economía aplicada a la nutrición y salud

Módulo 2

CRÉDITOS 4.5

NUTRICIÓN HUMANA Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE

- Requerimientos energéticos y balance calórico
- Metabolismo básico de macronutrientes y micronutrientes
- Composición y propiedades de los alimentos
- Recomendaciones nutricionales según organismos internacionales
- Métodos de valoración nutricional y análisis dietético
- Procesos digestivos y rutas metabólicas
- Principios de alimentación saludable y planificación de menús
- Nutrición en colectividades y restauración social
- Software profesional para diseño de dietas

Módulo 3

CRÉDITOS 2.5

CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA Y SEGURIDAD NUTRICIONAL

- Legislación alimentaria y normativa de seguridad
- Evaluación sensorial y características organolépticas
- Factores de alteración y transformación de alimentos
- Técnicas de muestreo y control de calidad
- Sistemas de gestión de calidad alimentaria
- Análisis físico-químicos básicos en alimentos

Módulo 4

CRÉDITOS 2.5

MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA E HIGIENE NUTRICIONAL

- Microorganismos de interés en alimentación
- Riesgos toxicológicos y contaminantes alimentarios
- Métodos de conservación y estabilidad de alimentos
- Manipulación segura de productos alimentarios
- Principios de tecnología culinaria aplicada
- Higiene de instalaciones y equipos
- Técnicas de higienización y control microbiológico

Módulo 5

CRÉDITOS 2.5

INTERVENCIÓN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN CLÍNICA

- Bases de la intervención dietética en salud y enfermedad
- Adaptación de dietas generales según necesidades específicas
- Nutrición aplicada a patologías frecuentes
- Tipologías de dietas terapéuticas y sus aplicaciones
- Dietas en situaciones especiales: embarazo, deporte, envejecimiento, estrés metabólico

Módulo 6

CRÉDITOS 1.5

EDUCACIÓN NUTRICIONAL Y PROMOCIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES

- Conceptos de salud pública y nutrición poblacional
- Análisis de grupos poblacionales y necesidades nutricionales
- Influencia del entorno social en la alimentación
- Herramientas de educación nutricional
- Métodos de investigación social aplicados a la nutrición
- Diseño de programas de intervención nutricional
- Recursos digitales para educación alimentaria

Módulo 7

CRÉDITOS 4.0

BASES CLÍNICAS Y FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA NUTRICIÓN

- Digestión, absorción y metabolismo avanzado
- Alteraciones metabólicas y su impacto nutricional
- Fisiopatología de síndromes constitucionales
- Trastornos del aparato digestivo y su abordaje dietético
- Patologías de otros sistemas y su relación con la nutrición

Módulo 8

CRÉDITOS 2.0

NUTRIGENÉTICA Y NUTRIGENÓMICA

- Variantes genéticas y respuesta a la dieta
- Personalización nutricional basada en genética
- Limitaciones y aplicaciones clínicas reales

Módulo 9

CRÉDITOS 2.0

PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y CONDUCTA NUTRICIONAL

- Factores psicológicos del comportamiento alimentario
- Trastornos de la conducta alimentaria
- Técnicas de entrevista motivacional
- Adherencia al tratamiento dietético

Módulo 10

CRÉDITOS 2.0

NUTRICIÓN DEPORTIVA Y RENDIMIENTO FÍSICO

- Requerimientos energéticos en deportistas
- Suplementación basada en evidencia
- Estrategias nutricionales para fuerza y resistencia

Módulo 11

CRÉDITOS 2.0

SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA Y DIETAS BASADAS EN PLANTAS

- Impacto ambiental de los sistemas alimentarios
- Dietas planetarias y modelos sostenibles
- Nutrición vegetariana y vegana avanzada
- Plataformas de teleconsulta
- Apps de seguimiento nutricional
- Gestión digital del paciente

Módulo 12

CRÉDITOS 2.0

INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN Y LECTURA CRÍTICA DE ESTUDIOS

- Estadística aplicada
- Interpretación de estudios clínicos
- Evaluación de evidencia científica
- Redacción de informes y artículos

Módulo 13

CRÉDITOS 16

PRÁCTICAS CURRICULARES

Módulo 14

CRÉDITOS 16

TRABAJO FINAL DE MÁSTER

PARA MÁS INFORMACIÓN



www.ceiforestudios.com



Sellos Representativos

Ceifor Estudios



emagister:

Ceifor Estudios

EXCELENTE

★ 4,3/5

emagister: