



E
EXPERTO

Experto Universitario en Inmunonutrición

20
ECTS

6
meses

100%
online



www.medicapanamericana.com

PRESENTACIÓN.

La Inmunonutrición o la interacción entre la nutrición y la inmunidad, es un área de conocimiento relativamente novedosa, además de ser una materia emergente y transversal para evaluar cambios metabólicos y prevenir sus consecuencias. En la actualidad existe un gran interés por estudiarla y desgranar su papel en campos como la preservación de la salud, mediación en la inflamación y en patologías crónicas de nuestros días.

El cuerpo humano desarrolla una serie de complejos sistemas de defensa naturales para protegerse de patógenos y factores ambientales nocivos. Una situación de malnutrición, bien por exceso o por defecto, ocasiona una alteración importante del

sistema inmune. No hay que olvidar otros factores (actividad física, balance neuroendocrino, estrés) que influyen sobre la interacción nutrición-inmunidad.

Este curso habla de los efectos de la alimentación en nuestra situación nutricional y por ende en nuestro sistema de defensa. Por todo ello, es conveniente no olvidar que cuanto mejor nos cuidemos y nos nutramos, más nos protegerá nuestro sistema inmunitario.

En esta nueva edición, se han actualizado y ampliado los contenidos con temas que han generado un gran interés en los últimos años. Para la realización de este trabajo se ha contando con la colabora-

ción de grandes expertos en cada tema que han dado su consentimiento para incluir las ponencias que presentaron en el 10º aniversario de la International Society for Immunonutrition (ISIN) organizado por esta sociedad y celebrado en Madrid, del 17 al 19 de julio de 2017.

”

Este curso habla de los efectos de la alimentación en nuestra situación nutricional y por ende en nuestro sistema de defensa.

DIRECCIÓN.

**Ascensión Marcos Sánchez**

- Directora del Grupo de Inmunonutrición del Dpto. de Metabolismo y Nutrición del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición del CSIC.
- Presidenta de la Federation of European Nutrition Societies (FENS): 2011-2015.
- Vicepresidenta de la Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos (SEPP): 2009-2017.
- Presidenta electa del grupo iFINER (International Forum on Immunonutrition for Education and Research).
- Presidenta de la Federación Española de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD): 2015-2020.
- President of the International Society for Immunonutrition (ISIN): 2014-2019.
- Past President of the Federation of European Nutrition Societies (FENS): 2015-2019.
- Vicepresidenta de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de AECOSAN: 2015-2017.
- President of the International Forum of Immunonutrition for Education and Research (i-FINER) (2007-2014).
- Académica Corresponsal de la Real Academia Nacional de Farmacia: 2015 y de la Real Acadèmia de Farmàcia de Catalunya: 2011.

Coordinadora.

**Sonia Gómez Martínez**

- Licenciada en Biología en 1989 en la Universidad Autónoma de Madrid.
- Doctora en Farmacia por la Universidad Complutense en el año 2002.
- Máster en Nutrición Humana Básica y Clínica en la Universidad Rey Juan Carlos (2001).

Colaboradoras.

Ligia Esperanza Díaz Prieto

- Licenciada en Microbiología y Laboratorio Clínico por la Universidad, Colegio Mayor de Cundinamarca, Colombia (1992). Magíster en Enfermedades Parasitarias Tropicales, por la Universidad de Valencia. Magíster en Dietética y Nutrición, Universidad de Cádiz y Doctor en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid (2006).

Alina Luciana Gheorghe

- Licenciada en Biotecnologías Agrícolas, especialidad Biotecnologías Vegetales por la Facultad de Ingenieros Agrónomos de Bucarest Rumania (1995-2000). Máster oficial en Recursos Fitogenéticos en la Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid (2008-2009).

Esther Nova Rebato

- Científico Titular del CSIC. Doctora en Ciencias Biológicas (1999) y Licenciada en Bioquímica (1997) por la Universidad Complutense de Madrid. Máster en Nutrición Humana Básica y Clínica por la Universidad Rey Juan Carlos (2001).

Fátima Pérez de Heredia Benedicte

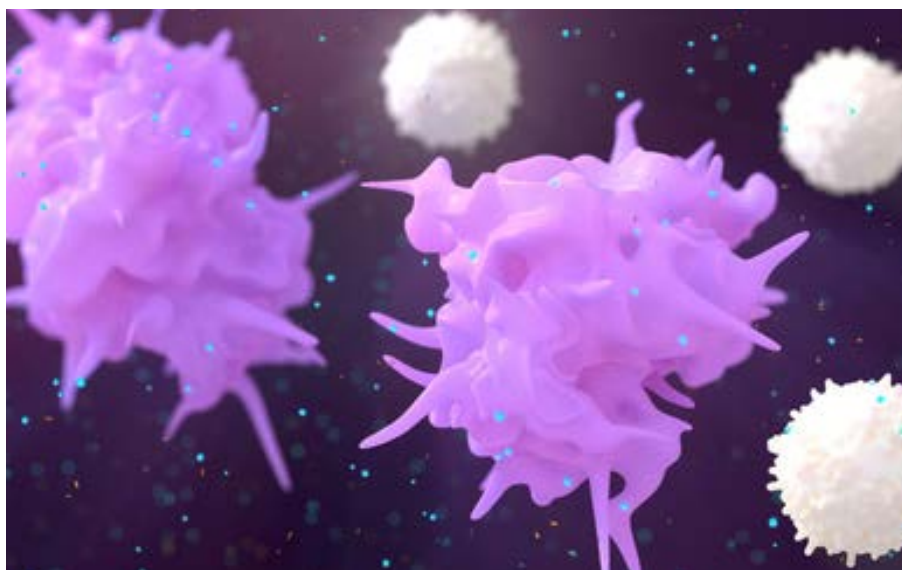
- Doctora en Biología por la Universidad de Murcia. Desde mayo de 2010 es miembro del Grupo de Inmunonutrición del ICTAN-CSIC, donde participa en proyectos relacionados con la prevención y el tratamiento de la obesidad en colectivos y con el estudio de las relaciones entre nutrición, estilo de vida, sobrepeso y el sistema inmune.

Noemí Redondo Useros

- Diplomada en Nutrición Humana y Dietética 2006-2009 (Universidad Complutense Madrid). Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos y Nutrición 2009-2011 (Universidad Complutense Madrid). Máster en Investigación en Inmunología 2012-2013 (Universidad Complutense Madrid).

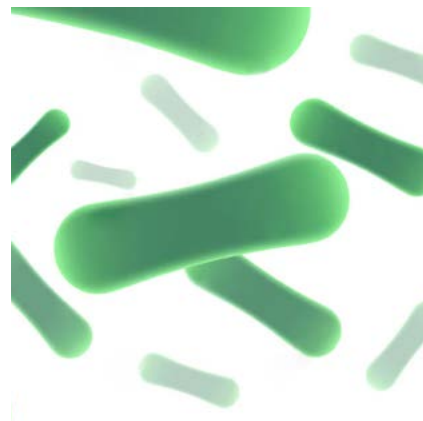
CONTENIDO.

<p>Módulo 1. Generalidades del sistema inmunitario.</p> <p>1.1. Funcionamiento del sistema inmunitario.</p>	<p>Módulo 2. Valoración del estado nutricional.</p> <p>2.1. Evaluación nutricional.</p>	<p>Módulo 3. Inmunonutrición.</p> <p>3.1. Historia de la Inmunonutrición.</p>
<p>Módulo 4. Principios bioactivos e inmunidad.</p> <p>4.1. Efectos inmunomoduladores de los probióticos en las diferentes etapas de la vida.</p> <p>4.2. Función de los receptores de tipo Toll (TLR) en el desarrollo de la inmunotolerancia inducida por probióticos.</p> <p>4.3. Micronutrientes y sistema inmunitario.</p> <p>4.4. Antioxidantes y sistema inmunitario.</p> <p>4.5. Ácidos grasos y sistema inmunitario.</p>	<p>Módulo 5. Estilo de vida e inmunonutrición.</p> <p>5.1. Actividad física, estilos de vida y función inmune.</p> <p>5.2. Efectos antiinflamatorios de la dieta mediterránea.</p> <p>5.3. Controversias sobre las consecuencias inmunológicas del consumo social de alcohol.</p> <p>5.4. Influencia de la leche humana en la salud del lactante.</p> <p>5.5. Papel de los ácidos grasos en la programación temprana del sistema inmunitario.</p>	<p>Módulo 6. Enfermedades e inmunonutrición.</p> <p>6.1. Leches fermentadas, sus aplicaciones en el cáncer e inflamación intestinal.</p> <p>6.2. Deficiencias de hierro y sistema inmune.</p> <p>6.3. Obesidad e inflamación en el adolescente.</p> <p>6.4. El tejido adiposo y la inflamación asociada a la obesidad: papel de la hipoxia.</p> <p>6.5. Alteraciones en la señalización celular y en la expresión génica relacionadas con el sistema inmunitario y la respuesta inflamatoria en la obesidad.</p> <p>6.6. Situación nutricional en pacientes infectados por VIH+ y con SIDA.</p> <p>6.7. Nutrición e inmunidad en cáncer.</p> <p>6.8. Estrategias dietéticas de inmunomodulación en niños con riesgo de padecer enfermedad celiaca.</p> <p>6.9. Nueva percepción de los efectos inmunológicos de los péptidos bioactivos alimenticios en modelos animales de inflamación intestinal.</p> <p>6.10. Marcadores inmunológicos en anorexia nerviosa.</p> <p>6.11. Diabetes.</p> <p>6.12. Esclerosis.</p>



OBJETIVOS.









- Identificar las alteraciones relacionadas con déficits y excesos de nutrientes, así como establecer una suplementación adecuada.
- Describir una nutrición adecuada según la situación fisiológica: gestación, lactancia, infancia, adolescencia, envejecimiento, deporte, estilo de vida.
- Reconocer las principales patologías relacionadas con la nutrición y en las que la función inmune está comprometida: trastornos alimentarios, obesidad, alergias alimentarias, enfermedades neurodegenerativas, infecciones, procesos inflamatorios y en general, el paciente crítico.
- Explicar la funcionalidad de nutrientes, compuestos bioactivos, y alimentos potencialmente funcionales para conocer su posible beneficio sobre la salud en los distintos grupos de población.



METODOLOGÍA.

La metodología docente del *Experto Universitario en Inmunonutrición* pone el foco en el estudio y en la actualización de los fundamentos teóricos, así como el entrenamiento y la simulación de la aplicación de dichos conocimientos a la práctica clínica. De esta forma, el alumno es capaz de realizar un análisis crítico de la materia y desarrollar las competencias necesarias para tener un criterio de calidad en la atención al paciente.

Con el fin de alcanzar los objetivos docentes, este curso se ha diseñado con diferentes recursos didácticos. A continuación se indica el tiempo estimado de dedicación del alumno en función de cada recurso.

	TEXTO DEL TEMA		Descripción de los contenidos teóricos que sirve de base para abordar otros más complejos.
	MULTIMEDIA		Texto, imágenes y vídeos reales narrados por profesionales expertos en cada tema.
	VIDEOCLASES		Para contenidos que requieren una explicación más personalizada del tema.
	LECTURAS COMPLEMENTARIAS		Una referencia a las últimas publicaciones o aquellas más relevantes del tema de estudio.
	EVALUACIÓN		Se define en función de los objetivos docentes del mismo. Preguntas tipo test sobre contenido teórico, imagen clínica, o casos clínicos.
	TUTORÍAS	<div>VARIABLE EN FUNCIÓN DEL ALUMNO</div>	El equipo docente estará disponible durante todo el curso para atender las dudas que puedan surgir durante el estudio.

20
ECTS6
meses100%
online

Experto Universitario en Inmunonutrición

El curso ha sido diseñado de acuerdo a las directrices del EEES (Espacio Europeo de Educación Superior) y la superación de los criterios de calificación supondrá la obtención de un título propio de Experto otorgado por la Universidad Católica de Murcia equivalente a 20 créditos ECTS (European Credit Transfer System). Este Certificado académico aporta méritos y conocimientos válidos para su carrera profesional y reúne los requisitos comúnmente solicitados en las Oposiciones y Bolsas de Trabajo. No obstante, recomendamos revisar las bases de las convocatorias de su Comunidad Autónoma ya que están sujetas a cambios.



Nuestra formación *online* se basa en una estrecha colaboración entre el equipo docente y el equipo pedagógico de la editorial. Años de experiencia y más de 150.000 alumnos nos permiten identificar los recursos más efectivos de acuerdo con la temática y los objetivos docentes del curso.



Empresa adherida al Código Ético de Fenin.