

DADES GENERALS

Curs acadèmic

Tipus de curs	Diploma d'Especialització
Nombre de crèdits	28,00 Crèdits ECTS
Matrícula	490 euros (import preu públic)
Requisits d'accés	Llicenciats o graduats en Farmàcia, Biologia, Bioquímica, Medicina, Veterinària, Odontologia, Ciència i Tecnologia d'Aliments. Diplomats o graduats en Nutrició Humana i Dietètica, Infermeria i Fisioteràpia
Modalitat	A distància
Lloc d'impartició	A distància
Horari	A distància,

Direcció

Organitzador	Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal
Direcció	Juan Carlos Moltó Cortés Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

Terminis

Preinscripció al curs	Fins a 21/02/2019
Data inici	Gener 2019
Data fi	Setembre 2019

Més informació

Telèfon	961 603 000
E-mail	informacio@adeituv.es

PROGRAMA

- 1.1 Introducció a la nutrició
- 1.2 Balance energètic
- 1.3 De las recomendaciones nutricionales a las guías dietéticas
- 1.4 Energía
- 1.5 Etiquetado nutricional
- 1.6. Macronutrientes
- 1.7. Micronutrientes
- 1.8 Otros componentes naturales de los alimentos
- 1.9. Grupos de alimentos. Tablas de composición de los alimentos

1. La alimentación del adulto sano.
2. Alimentación durante el Embarazo.
3. Madre lactante. Distribución de la dieta. Guías para la confección de menús. Alimentos aconsejados y limitados.
4. La alimentación del lactante.
5. La alimentación en el pre-escolar y escolar.
6. Alimentación del adolescente.
7. La alimentación de las personas maduras y en el climaterio
8. Alimentación en la edad geriátrica.
9. Dieta y ejercicio físico.
10. Alimentación y sociedad

Descriptores

- 3.1 Visita nutricional, prescripción dietética y seguimiento
- 3.2 Evaluación del consumo de alimentos
- 3.3 Medidas antropométricas y evaluación clínica

- 3.4 Anàlisis clínics
- 3.5 Educació nutricional
- 3.6 Etiquetado de productos alimenticios

-
- 6.1 Alimentos funcionales
 - 6.2 Nutracéuticos
 - 6.3 Dieta Mediterránea
 - 6.4 Dietas de adelgazamiento
 - 6.5 Algunos productos para adelgazar

PROFESSORAT

Jesús Blesa Jarque

Contratado/a Doctor/a Interino/a. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

Martín Elorriaga Soriano

Farmacéutico Titular. Farmacia Martín Elorriaga Soriano

Carmen Escrivá Peyro

Profesor/a Asociado de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

María José Esteve Mas

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

Ana María Frígola Cánoves

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

Cristina Juan García

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

Jordi Mañes Vinuesa

Catedrático/a de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

Lara Manyes Font

Ayudante/a Doctor/a. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

Giuseppe Meca De Caro

Contratado/a Doctor/a Interino/a. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

OBJECTIUS

Les sortides professionals que té el curs són:

Treball en expendedoría d'aliments dietètics i nutracéutics associats a consells nutricionals i saludables.

El Diploma té la seua base en els coneixements adquirits per l'alumne universitari en l'àrea de salut i ha de cobrir les necessitats dels professionals en aquesta àrea i les de la població als quals atenen a la llum de l'atenció sanitària del moment actual, per tant, aquestes seran les premisses a tenir en compte per a definir objectius específics, adequats i realistes.

El programa a desenvolupar en aquests estudis ha de tenir present que van dirigits a llicenciats, graduats i diplomats universitaris que, en la major part dels casos, són ja professionals amb experiència.

En conseqüència, ha de partir-se en l'aspecte teòric de la situació del nivell de coneixements del titulat format en l'àrea de salut, tenint en compte que alguns han finalitzat els seus estudis fa anys i precisen una actualització dels coneixements segons els avanços científics dels últims anys, i en el pràctic del modus operandi de l'atenció nutricional individual i comunitària existent en els pobles i ciutats de l'Estat mitjançant polítiques de salut.

D'una manera àmplia podem assenyalar que els continguts del curs en Dietètica poden estructurar-se en:

- 1.- Objectius
- 2.- Els aliments, els nutrients que aporten i la seua relació amb les malalties
- 3.- Les substàncies antinutrientes i tòxiques que vehiculitzen els aliments.
- 3.- Les necessitats de nutrients i energia i les seues recomanacions
- 4.- L'avaluació nutricional d'individus i comunitats

- 5.- La correcta alimentació per a les diferents etapes de la vida i per a l'esport
- 6.- La correcta alimentació adaptada a preferències personals, culturals o religioses
- 7.- Bibliografia i fonts d'informació

El Diploma té la seua base en els coneixements adquirits per l'alumne universitari en l'àrea de salut i ha de cobrir les necessitats dels professionals en aquesta àrea i les de la població als quals atenen a la llum de l'atenció sanitària del moment actual, per tant, aquestes seran les premisses a tenir en compte per a definir objectius específics, adequats i realistes.

El programa a desenvolupar en aquests estudis ha de tenir present que van dirigits a llicenciats, graduats i diplomats universitaris que, en la major part dels casos, són ja professionals amb experiència.

En conseqüència, ha de partir-se en l'aspecte teòric de la situació del nivell de coneixements del titulat format en l'àrea de salut, tenint en compte que alguns han finalitzat els seus estudis fa anys i precisen una actualització dels coneixements segons els avanços científics dels últims anys, i en el pràctic del modus operandi de l'atenció nutricional individual i comunitària existent en els pobles i ciutats de l'Estat mitjançant polítiques de salut.

D'una manera àmplia podem assenyalar que els continguts del curs en Dietètica poden estructurar-se en:

- 1.- Objectius
- 2.- Els aliments, els nutrients que aporten i la seua relació amb les malalties
- 3.- Les substàncies antinutrientes i tòxiques que vehiculizan els aliments.
- 3.- Les necessitats de nutrients i energia i les seues recomanacions
- 4.- L'avaluació nutricional d'individus i comunitats
- 5.- La correcta alimentació per a les diferents etapes de la vida i per a l'esport
- 6.- La correcta alimentació adaptada a preferències personals, culturals o religioses
- 7.- Bibliografia i fonts d'informació