

DATOS GENERALES

Curso académico

Tipo de curso	Diploma de Especialización
Número de créditos	28,00 Créditos ECTS
Matrícula	490 euros (importe precio público)
Requisitos de acceso	Graduados o Licenciados en Farmacia, Biología, Bioquímica, Biomedicina, Medicina, Veterinaria, Odontología, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Enfermería y Fisioterapia.
Modalidad	A distancia
Lugar de impartición	A distancia
Horario	A distancia

Dirección

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

Plazos

Preinscripción al curso	Hasta 21/02/2019
Fecha inicio	Enero 2019
Fecha fin	Septiembre 2019

Más información

Teléfono	961 603 000
E-mail	informacion@adeituv.es

PROGRAMA

Energía, nutrientes y otros componentes naturales de los alimentos

- 1.1 Introducción a la nutrición
- 1.2 Balance energético
- 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

Dietética

- 2.1 La alimentación del adulto sano
- 2.2 Alimentación durante el embarazo
- 2.3 Alimentación de la madre lactante
- 2.4 La alimentación del lactante
- 2.5 La alimentación en el pre-escolar y escolar
- 2.6 Alimentación del adolescente
- 2.7 Alimentación de las personas maduras y en el climaterio
- 2.8. Alimentación en la edad geriátrica
- 2.9 Dieta y ejercicio físico
- 2.10 Alimentación y sociedad

Atención nutricional al paciente

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

3.6 Etiquetado de productos alimenticios

Dietoterapia I

- 4.1 Malnutrición energético-protéica y sus repercusiones sobre la salud
- 4.2 Síndrome metabólico. Patología asociada a la resistencia a la insulina y aterogénesis
- 4.3 Trastornos nutricionales relacionados con la imagen corporal
- 4.4 Trastornos gastrointestinales y su repercusión alimentario nutricional
- 4.5 Nefropatías y enfermedades hepatopancreáticas
- 4.6 Deficiencias mineral-vitaminas
- 4.7 Alteraciones neurológicas con repercusión nutricional

PROFESORADO

Martín Elorriaga Soriano

Farmacéutico.

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. Universitat de València

Julio Jorge Fernández Garrido

Contratado/a Doctor/a. Universitat de València

Ana María Frígola Cánoves

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

María José Gabaldón Coronado

Profesor/a Titular de Escuela Universitaria. Departament d'Infermeria. 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. 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

María Isabel Trapero Gimeno

Contratado/a Doctor/a. Departament d'Infermeria. Universitat de València

OBJETIVOS

Las salidas profesionales que tiene el curso son:

Trabajo en expendeduría de alimentos dietéticos y nutracéuticos asociados a consejos nutricionales y saludables.

El Diploma de DIETÉTICA Y DIETOTERAPIA PARA ENFERMERÍA Y PODOLOGÍA tiene su base en los conocimientos adquiridos por el alumno universitario en el área de salud y debe cubrir las necesidades de estos profesionales en cuanto a adquisición y actualización de conocimientos en esta área.

De una manera amplia se puede señalar que los contenidos de un curso en Dietética y Dietoterapia con experiencia profesional se estructuran en:

- 1.- Conceptos básicos
- 2.- Los alimentos, los nutrientes que aportan y su relación con las enfermedades
- 3.- Las sustancias antinutrientes y tóxicas que vehiculizan los alimentos.
- 3.- Las necesidades de nutrientes y energía y sus recomendaciones
- 4.- La evaluación nutricional de individuos y comunidades
- 5.- La alimentación correcta en las diferentes etapas de la vida y en el deporte
- 6.- La alimentación correcta adaptada a preferencias personales y necesidades culturales o religiosas
- 7.- La alimentación en el tratamiento y prevención de enfermedades y en la realización de pruebas diagnósticas

METODOLOGÍA

Se trata de unos estudios a distancia dado que la mayor parte de estudiantes trabajan fuera de la zona universitaria repartidos por toda la geografía española y con horario de mañana y tarde, incluidos algunos de ellos los fines de semana, por lo que no les sería posible acudir a clases regladas en ninguna universidad, ni siquiera ubicadas en la misma ciudad. Pero disponen de equipo informático con conexión a internet y centros bibliográficos especializados en ciencias de la salud. Los estudiantes tienen contacto con individuos y poblaciones de riesgo para la realización del trabajo de investigación. Las prácticas consisten en la realización de valoraciones de menús de comedores colectivos, en la evaluación el estado nutricional mediante antropometrías y datos clínicos, valoración de consumo de alimentos mediante encuestas y en el diseño de dietas adecuadas para distintas situaciones fisiológicas con ayuda de un programa informático facilitado por General ASDE, por último se elaborarán informes y se discutirán en grupo los distintos casos abordados para presentar el trabajo de fin de Diploma