

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	Licenciados o graduados en Farmacia, Biología, Bioquímica, Medicina, Veterinaria, Odontología, Ciencia i Tecnología de Alimentos. Diplomados o graduados en Nutrición Humana y Dietética, 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

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

Atención nutricional al paciente

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 Análisis clínicos
- 3.5 Educación nutricional
- 3.6 Etiquetado de productos alimenticios

Alimentos y alimentación saludables y las falsas dietas de adelgazamiento

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

PROFESORADO

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

OBJETIVOS

Las salidas profesionales que tiene el curso son:

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

El Diploma tiene su base en los conocimientos adquiridos por el alumno universitario en el área de salud y debe cubrir las necesidades de los profesionales en esta área y las de la población a los que atienden a la luz de la atención sanitaria del momento actual, por tanto, estas serán las premisas a tener en cuenta para definir objetivos específicos, adecuados y realistas. El programa a desarrollar en estos estudios debe tener presente que van dirigidos a licenciados, graduados y diplomados universitarios que, en la mayor parte de los casos, son ya profesionales con experiencia.

En consecuencia, debe partirse en el aspecto teórico de la situación del nivel de conocimientos del titulado formado en el área de salud, teniendo en cuenta que algunos han finalizado sus estudios hace años y precisan una actualización de los conocimientos según los avances científicos de los últimos años, y en el práctico del modus operandi de la atención nutricional individual y comunitaria existente en los pueblos y ciudades del Estado mediante políticas de salud.

De una manera amplia podemos señalar que los contenidos del curso en Dietética pueden estructurarse en:

- 1.- Objetivos
- 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 correcta alimentación para las diferentes etapas de la vida y para el deporte
- 6.- La correcta alimentación adaptada a preferencias personales, culturales o religiosas
- 7.- Bibliografía y fuentes de información

El Diploma tiene su base en los conocimientos adquiridos por el alumno universitario en el área de salud y debe cubrir las necesidades de los profesionales en esta área y las de la población a los que atienden a la luz de la atención sanitaria del momento actual, por tanto, estas serán las premisas a tener en cuenta para definir objetivos específicos, adecuados y realistas. El programa a desarrollar en estos estudios debe tener presente que van dirigidos a licenciados, graduados y diplomados universitarios que, en la mayor parte de los casos, son ya profesionales con experiencia.

En consecuencia, debe partirse en el aspecto teórico de la situación del nivel de conocimientos del titulado formado en el área de salud, teniendo en cuenta que algunos han finalizado sus estudios hace años y precisan una actualización de los conocimientos según los avances científicos de los últimos años, y en el práctico del *modus operandi* de la atención nutricional individual y comunitaria existente en los pueblos y ciudades del Estado mediante políticas de salud.

De una manera amplia podemos señalar que los contenidos del curso en Dietética pueden estructurarse en:

- 1.- Objetivos
- 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 correcta alimentación para las diferentes etapas de la vida y para el deporte
- 6.- La correcta alimentación adaptada a preferencias personales, culturales o religiosas
- 7.- Bibliografía y fuentes de información

METODOLOGÍA

Tratándose de formación a distancia la metodología del curso consiste en el uso de una plataforma virtual, donde el alumno dispondrá del material de estudio, un archivo descargable por cada una de las materias que conforman el curso. A modo de evaluación el alumno deberá contestar un cuestionario tipo test de 20 preguntas para cada una de las materias. El alumno puede, de esta manera, planificar su estudio de acuerdo a sus propias características a lo largo de toda la duración del curso. En la plataforma virtual el alumno tiene a su disposición diversas herramientas para facilitar el estudio. Dispone de un servicio de Tutorías donde puede remitir todas las dudas referentes al temario o a los exámenes. El Foro de Debate donde podrá interactuar con otros alumnos en cuestiones referentes al curso o en cualquier tema en común, ya sea docente o laboral, relacionado con el curso. Y el área de Exámenes donde realizará los cuestionarios de evaluación.

Con esta metodología y las herramientas descritas se quiere dotar al curso de una dinámica a la que cualquier alumno pueda adaptarse independientemente de su situación personal.