

DADES GENERALS

Curs acadèmic	Curs 2018/2019
Tipus de curs	Diploma d'Especialització
Nombre de crèdits	28,00 Crèdits ECTS
Matrícula	490 euros (import preu públic)
Requisits d'accés	
Modalitat	A distància
Lloc d'impartició	A distància
Horari	A distància,

Direcció

Organitzador Departament de Medicina Preventiva i Salut Pùblica, Cincies de l'Alimentaci, Toxicologia i Medicina Legal

Direcció Juan Carlos Moltó Cortés
Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pùblica. 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

- 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

- 3.1 Visita nutricional, prescripció dietètica 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

- 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 minero-vitamínicas
- 4.7 Alteraciones neurológicas con repercusión nutricional

PROFESSORAT

Martín Elorriaga Soriano

Farmacéutico.

Carmen Escriba 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

OBJECTIUS

Les sortides professionals que té el curs són:

Treball en expenedoria d'aliments dietètics i nutracèutics associats a consells nutricionals i saludables

El Diploma de DIETTICA I DIETOTERAPIA PER A INFERMERIA I PODOLOGIA té la seva base en els coneixements adquirits per l'alumne universitari en l'rea de salut i ha de cobrir les necessitats d'aquests professionals pel que fa a adquisició i actualització de coneixements en aquesta rea.

D'una manera ampla es pot assenyalar que els continguts d'un curs en Diètica i Dietoterpia amb experiència professional s'estructuren en:

- 1 - Conceptes bàsics
- 2.- Els aliments, els nutrients que aporten i la seva relació amb les malalties
- 3.- Les substàncies antinutrients i tòxiques que vehiculen els aliments.
- 4.- Les necessitats de nutrients i energia i les seves recomanacions
- 5.- L'avaluació nutricional d'individus i comunitats
- 6.- L'alimentació correcta en les diferents etapes de la vida i en l'esport
- 7.- L'alimentació correcta adaptada a preferències personals i necessitats culturals o religioses
- 8.- L'alimentació en el tractament i prevenció de malalties i en la realització de proves diagnòstiques