

## DATOS GENERALES

<b>Curso académico</b>	Curso 2018/2019
<b>Tipo de curso</b>	Diploma de Especialización
<b>Número de créditos</b>	28,00 Créditos ECTS
<b>Matrícula</b>	490 euros (importe precio público)
<b>Requisitos de acceso</b>	Graduados o Licenciados en Farmacia, Biología, Bioquímica, Biomedicina, Medicina, Veterinaria, Odontología, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Enfermería y Fisioterapia.
<b>Modalidad</b>	A distancia
<b>Lugar de impartición</b>	A distancia
<b>Horario</b>	A distancia

## Dirección

<b>Organizador</b>	Departament de Medicina Preventiva i Salut Pblca, Cincies de l'Alimentaci, Toxicologia i Medicina Legal
<b>Dirección</b>	Juan Carlos Moltó Cortés Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

## Plazos

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

## Más información

<b>Teléfono</b>	961 603 000
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:informacion@adeituv.es">informacion@adeituv.es</a>

## 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-vitamínicas
- 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 DIETTICA Y DIETOTERAPIA PARA ENFERMERA Y PODOLOGA tiene su base en los conocimientos adquiridos por el alumno universitario en el rea de salud y debe cubrir las necesidades de estos profesionales en cuanto a adquisicin y actualizacin de conocimientos en esta rea.

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

- 1 - Conceptos bsicos
- 2.- Los alimentos, los nutrientes que aportan y su relacin con las enfermedades
- 3.- Las sustancias antinutrientes y txicas que vehiculizan los alimentos.
- 3.- Las necesidades de nutrientes y energia y sus recomendaciones
- 4.- La evaluacin nutricional de individuos y comunidades
- 5.- La alimentacin correcta en las diferentes etapas de la vida y en el deporte
- 6.- La alimentacin correcta adaptada a preferencias personales y necesidades culturales o religiosas
- 7.- La alimentacin en el tratamiento y prevencin de enfermedades y en la realizacin de pruebas diagnsticas

## 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 será 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 del estado nutricional mediante antropometría 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.