

DATOS GENERALES

Curso académico

Tipo de curso	Experto Universitario
Número de créditos	16,00 Créditos ECTS
Matrícula	750 euros (importe precio público)
Requisitos de acceso	Titulados en Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ciencias Gastronómicas, Farmacia, Veterinaria, Medicina, Enfermería, A.D.E., Psicología, Trabajo social y estudiantes de estas disciplinas a los que les quede menos de un 10% para obtener su título de grado.
Modalidad	On-line
Lugar de impartición	Aula Virtual de la Universitat de Valencia
Horario	Las sesiones por videoconferencia síncronas de asistencia obligatoria serán por las tardes en los meses de febrero-abril

Dirección

Organizador	Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal
Dirección	Guadalupe García Llatas Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València Amparo Asunción Alegría Torán Catedrático/a de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

Plazos

Preinscripción al curso	Hasta 18/10/2024
Fecha inicio	Noviembre 2024
Fecha fin	Abril 2025

Más información

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

PROGRAMA

Marketing nutricional

A) Parte teórica:

- 1) Introducción al marketing. Definición y doble dimensión respecto a la investigación de mercados y a las políticas de comercialización.
- 2) Marketing estratégico. Funciones que se incluyen respecto al análisis del entorno, de los consumidores, de los competidores, y enunciado de estrategias de segmentación y posicionamiento.
- 3) Marketing operativo. Funciones en torno a la política de comercialización y las cuatro pes del marketing: producto, precio, promoción y distribución.
- 4) Marketing de servicios. Se explica la naturaleza diferencial de los servicios, las dificultades que plantean para su comercialización y las estrategias recomendadas para superar estas dificultades.
- 5) Marketing social. Se define el marketing social y se destaca su papel para incidir en el comportamiento voluntario de los destinatarios de su política.

B) Parte práctica:

Resolución de ejercicios relacionados con los contenidos teóricos.

Información alimentaria

- 1) Generalidades: Alimentación y salud: Bases de una alimentación óptima. Principales patologías. Etiquetado alimentario: objetivos y comprensión por el consumidor
- 2) Legislación: Descripción de la legislación sobre etiquetado nutricional. Reglamento sobre información alimentaria.
- 3) Información alimentaria obligatoria: Menciones obligatorias en el etiquetado nutricional: denominación de productos, ingredientes, alérgenos. Mala praxis.
- 4) Información nutricional. Formas de expresión del valor nutricional en el etiquetado. Etiquetado frontal: monocromo, semáforo nutricional, NutriScore, otros.

- 5) Declaraciones nutricionales: Descripción de las declaraciones autorizadas en la Unión Europea. Comprensión y utilización correcta en el etiquetado de las mismas.
- 6) Declaraciones de propiedades saludables. Tipos de declaraciones autorizadas y ejemplos. Comprensión y utilización correcta en el etiquetado de las mismas. Registro europeo de declaraciones. Principio de flexibilidad.
- 7) Trazabilidad en el etiquetado: Indicaciones en el etiquetado de la trazabilidad de diferentes alimentos (huevos, carnes, pescado, leche, frutas y hortalizas, etc.).
- 8) Etiquetado en alimentos sin gluten: Concepto y prevalencia de intolerancia al gluten. Alimentos aptos para celíacos. Simbología. Situación en la Comunidad Valenciana.
- 9) Etiquetado en alimentos ecológicos: Concepto y datos de producción de alimentos ecológicos. Normas generales de producción de alimentos ecológicos. Logotipos de producción ecológica.
- 10) Etiquetado en alimentos de calidad diferenciada: indicaciones geográficas protegidas, denominaciones geográficas protegidas, especialidades tradicionales garantizadas y otros sellos de calidad.
- 11) Etiquetado de nuevos alimentos: concepto, legislación, requisitos específicos y ejemplos.
- 12) Etiquetado de alimentos modificados genéticamente: concepto, legislación, requisitos específicos y ejemplos.
- 13) Sostenibilidad en el etiquetado: descripción de los objetivos de desarrollo sostenible, impacto ambiental del envase, producción y transporte de alimentos.

Taller sobre información alimentaria

- 1) Supuestos prácticos sobre expresión del valor nutricional en el etiquetado, mención correcta de ingredientes y alérgenos, utilización adecuada de las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables. Evaluación e interpretación de etiquetas reales y simuladas.
- 2) Herramientas informáticas: conocer las principales páginas web y recursos electrónicos sobre etiquetado. Simuladores divulgativos de etiquetado alimentario.
- 3) Información alimentaria y medios de comunicación: Evaluar y discutir noticias y vídeos sobre publicidad de alimentos.
- 4) Conferencias relativas a distintos aspectos del etiquetado (diseño, control, formación del consumidor, etc.) por parte de responsables de I+D de empresa del sector alimentario, de inspección de la administración (salud pública, sanidad exterior) y divulgadores científicos.
- 5) Elaboración de materiales de educación nutricional: Pautas para la elaboración de material divulgativo para la promoción del consumo de un alimento o como herramienta de educación nutricional en grupos de población específicos.
- 6) Taller práctico de sostenibilidad en el etiquetado.
- 7) Trabajo individual: Elaboración de un folleto divulgativo sobre la composición y valor nutricional de un alimento o sobre las recomendaciones nutricionales en una situación fisiopatológica.
- 8) Resolución de casos clínicos relativos a pautas de educación alimentaria en el gabinete dietoterapéutico utilizando etiquetado nutricional.

PROFESORADO

Amparo Asunción Alegría Torán

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

Reyes Barberá Sáez

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

Ana Bilbao Cercós

Dietista-Nutricionista

Virginia Blanco Morales

Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Sergio Alexander Calderon Lozano

Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Antonio Cilla Tatay

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

Nerea Faubel Ferrando

Técnico/a Superior Programa Investigo 2022. Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal. Universitat de València

María Desamparados Gamero Lluna

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

Mónica Gandía Gómez

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

Guadalupe García Llatas

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

Javier Gutiérrez Parera

Licenciado en Veterinaria

Ramón Lacomba Perales

Técnico de I+D+I de empresa de alimentación / Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Mussa Makran Ali

Investigador/a en Formación Predoctorado FPU. Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal. Universitat de València

Susana Martínez López

Farmacéutica de Salud Pública / Diplomada en Nutrición Humana y Dietética

Diego Miedes Sanz

Técnico/a Superior Programa Investigo 2022. Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal. Universitat de València

Leonardo Musto Safont

Investigador/a en Formación Predoctorado FPU. Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal. Universitat de València

Carmen Pérez Cabañero

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Comercialització i Investigació de Mercats. Universitat de València

Beatriz Robles Martínez

Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Matteo Vitali

Investigador/a no Doctor/a UV A1. Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal. Universitat de València

OBJETIVOS

Las salidas profesionales que tiene el curso son:

Asesorar y/o verificar el adecuado etiquetado nutricional y divulgación de información alimentaria en administración pública, empresas de sector alimentario e instituciones sanitarias asistenciales. Educación nutricional en área clínica (gabinete dietoterapéutico, atención primaria y oficinas de farmacia).

- Evaluar la percepción del consumidor sobre la información alimentaria y comprensión del etiquetado de alimentos.
- Conocer la legislación relacionada con el etiquetado alimentario.
- Conocer y saber interpretar la información alimentaria (obligatoria, nutricional y etiquetado frontal) facilitada al consumidor mediante el etiquetado de los alimentos.
- Evaluar la incorporación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible en el etiquetado de alimentos.
- Aplicar los conocimientos sobre etiquetado alimentario al consejo dietético en un gabinete dietoterapéutico.
- Adquirir formación básica que capacite para una correcta selección de alimentos orientada a la promoción de la salud.
- Fomentar el espíritu crítico frente a la información aportada por los medios de comunicación sobre el perfil nutricional y saludable de los alimentos.
- Adquirir destreza en la elaboración de material divulgativo para la educación nutricional.
- Proporcionar al estudiante una visión teórico-práctica de la empresa alimentaria y de las funciones y aplicaciones del marketing en la industria alimentaria.

METODOLOGÍA

Toda la información, normativas y materiales necesarios para la realización y seguimiento del curso están disponibles en el aula virtual (<https://aulavirtual.uv.es/>) de la Universitat de València. Se proporciona una distribución temporal (cronograma) para el estudio de los bloques temáticos correspondientes a cada asignatura, asignando un tutor para cada uno de ellos con el fin de aclarar cualquier duda sobre el mismo. Durante el desarrollo de la asignatura se mantiene un foro activo en el aula virtual con documentos, noticias y temas de actualidad relacionados con la materia.

Las asignaturas de Marketing Nutricional e Información Alimentaria comprenden bloques de autoaprendizaje online. El alumno dispondrá de material didáctico (temario escrito y en forma esquematizada tipo presentación de powerpoint), con los conceptos teóricos básicos de cada tema, así como un pequeño formulario de preguntas con soluciones que le ayude al estudio. Además, dispondrá de material de lectura complementaria que le permitirá ampliar la información básica. La asignatura de Taller Información Alimentaria se desarrolla mediante videoconferencias síncronas de conexión obligatoria, con la plataforma Zoom a

través del aula virtual.