

## DATOS GENERALES

## Curso académico

<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>	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.
<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 Pública, Ciències de l'Alimentació, 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

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 facilitarle 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.