

## DADES GENERALS

## Curs acadèmic

Tipus de curs	Expert Universitari
Nombre de crèdits	16,00 Crèdits ECTS
Matrícula	750 euros (import preu públic)
Requisits d'accés	Titulats en Nutrició Humana i Dietètica, Ciència i Tecnologia dels Aliments, Ciències Gastronòmiques, Farmàcia, Veterinària, Medicina, Infermeria, A.D.E., Psicologia, Treball social i estudiants d'estes disciplines als quals els quede menys d'un 10% per a obtindre el seu títol de grau.
Modalitat	On-line
Lloc d'impartició	Aula Virtual de la Universitat de Valencia
Horari	Les sessions per videoconferència síncrones d'assistència obligatòria seran a les vesprades en els mesos de febrer-abril

## Direcció

Organitzador	Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal
Direcció	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

## Terminis

Preinscripció al curs	Fins a 18/10/2024
Data inici	Novembre 2024
Data fi	Abril 2025

## Més informació

Telèfon	961 603 000
E-mail	<a href="mailto:informacio@adeituv.es">informacio@adeituv.es</a>

## PROGRAMA

## Màrqueting nutricional

## A) Part teòrica:

- 1) Introducció al màrqueting. Definició i doble dimensió respecte a la investigació de mercats i a les polítiques de comercialització.
- 2) Màrqueting estratègic. Funcions que s'inclouen respecte a l'anàlisi de l'entorn, dels consumidors, dels competidors, i enunciat d'estratègies de segmentació i posicionament.
- 3) Màrqueting operatiu. Funcions entorn de la política de comercialització i les quatre pes del màrqueting: producte, preu, promoció i distribució.
- 4) Màrqueting de servicis. S'explica la naturalesa diferencial dels servicis, les dificultats que plantegen per a la seua comercialització i les estratègies recomanades per a superar estes dificultats.
- 5) Màrqueting social. Es definix el màrqueting social i es destaca el seu paper per a incidir en el comportament voluntari dels destinataris de la seua política.

## B) Part pràctica:

Resolució d'exercicis relacionats amb els continguts teòrics.

## Informació alimentària

- 1) Generalitats: Alimentació i salut: Bases d'una alimentació òptima. Principals patologies. Etiquetatge alimentari: objectius i comprensió pel consumidor
- 2) Legislació: Descripció de la legislació sobre etiquetatge nutricional. Reglament sobre informació alimentària.
- 3) Informació alimentària obligatòria: Mencions obligatòries en l'etiquetatge nutricional: denominació de productes, ingredients, al·lèrgens. Mala praxi.
- 4) Informació nutricional. Formes d'expressió del valor nutricional en l'etiquetatge. Etiquetatge frontal: monocrom, semàfor nutricional, \*NutriScore, uns altres.

- 5) Declaracions nutricionals: Descripció de les declaracions autoritzades a la Unió Europea. Comprensió i utilització correcta en l'etiquetatge d'estes.
- 6) Declaracions de propietats saludables. Tipus de declaracions autoritzades i exemples. Comprensió i utilització correcta en l'etiquetatge d'estes. Registre europeu de declaracions. Principi de flexibilitat.
- 7) Traçabilitat en l'etiquetatge: Indicacions en l'etiquetatge de la traçabilitat de diferents aliments (ous, carns, peix, llet, fruites i hortalisses, etc.).
- 8) Etiquetat en aliments sense glúten: Concepte i prevalença d'intolerància al gluten. Aliments aptes per a celíacs. Simbologia. Situació a la Comunitat Valenciana.
- 9) Etiquetat en aliments ecològics: Concepte i dades de producció, normes generals de producció, logotips i exemples.
- 10) Etiquetat en aliments de qualitat diferenciada: indicacions geogràfiques protegides, denominacions geogràfiques protegides, especialitats tradicionals garantides i altres segells de qualitat.
- 11) Etiquetat de nous aliments: concepte, legislació, requisits específics i exemples.
- 12) Etiquetat d'aliments modificats genèticament: concepte, legislació, requisits específics i exemples.
- 13) Sostenibilitat en l'etiquetatge: descripció dels objectius de desenvolupament sostenible, impacte ambiental de l'envàs, producció i transport d'aliments.

#### Taller sobre informació alimentària

---

- 1) Supòsits pràctics sobre expressió del valor nutricional en l'etiquetatge, menció correcta d'ingredients i al·lèrgens, utilització adequada de les declaracions nutricionals i de propietats saludables. Avaluació i interpretació d'etiquetes reals i simulades.
- 2) Ferramentes informàtiques: conèixer les principals pàgines web i recursos electrònics sobre etiquetatge. Simuladors divulgatius d'etiquetatge alimentari.
- 3) Informació alimentària i mitjans de comunicació: Avaluar i discutir notícies i vídeos sobre publicitat d'aliments.
- 4) Conferències relatives a diferents aspectes de l'etiquetatge (disseny, control, formació del consumidor, etc.) per part de responsables d'I+D d'empresa del sector alimentari, d'inspecció de l'administració (salut pública, sanitat exterior) i divulgadors científics.
- 5) Elaboració de materials d'educació nutricional: Pautes per a l'elaboració de material divulgatiu per a la promoció del consum d'un aliment o com a ferramenta d'educació nutricional en grups de població específics.
- 6) Taller pràctic de sostenibilitat en l'etiquetatge.
- 7) Treball individual: Elaboració d'un fullet divulgatiu sobre la composició i valor nutricional d'un aliment o sobre les recomanacions nutricionals en una situació fisiopatològica.
- 8) Resolució de casos clínics relatius a pautes d'educació alimentària en el gabinet dietoterapèutic utilitzant etiquetatge nutricional.

## PROFESSORAT

---

### Amparo Asunción Alegría Torán

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

---

### Reyes Barberá Sáez

Catedràtic/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 Medicina Legal. Universitat de València

---

---

**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

---

## OBJECTIUS

Les sortides professionals que té el curs són:

Assessorar i/o verificar l'adequat etiquetatge nutricional i divulgació d'informació alimentària en administració pública, empreses de sector alimentari i institucions sanitàries assistencials. Educació nutricional en àrea clínica (gabinet dietoterapèutic, atenció primària i oficines de farmàcia).

- Avaluar la percepció del consumidor sobre la informació alimentària i comprensió de l'etiquetatge d'aliments.
- Conèixer la legislació relacionada amb l'etiquetatge alimentari.
- Conèixer i saber interpretar la informació alimentària (obligatòria, nutricional i etiquetatge frontal) facilitada al consumidor mitjançant l'etiquetatge dels aliments.
- Avaluar la incorporació dels Objectius de Desenvolupament Sostenible en l'etiquetatge d'aliments.
- Aplicar els coneixements sobre etiquetatge alimentari al consell dietètic en un gabinet dietoterapèutic.
- Adquirir formació bàsica que capacite per a una correcta selecció d'aliments orientada a la promoció de la salut.
- Fomentar l'esperit crític enfront de la informació aportada pels mitjans de comunicació sobre el perfil nutricional i saludable dels aliments.
- Adquirir destresa en l'elaboració de material divulgatiu per a l'educació nutricional.
- Proporcionar a l'estudiant una visió teoricopràctica de l'empresa alimentària i de les funcions i aplicacions del màrqueting en la indústria alimentària.