

## DADES GENERALS

## Curs acadèmic

<b>Tipus de curs</b>	Diploma d'Especialització
<b>Nombre de crèdits</b>	28,00 Crèdits ECTS
<b>Matrícula</b>	490 euros (import preu públic)
<b>Requisits d'accés</b>	Llicenciats o graduats en Farmàcia, Biologia, Bioquímica, Medicina, Veterinària, Odontologia, Ciència i Tecnologia d'Aliments. Diplomats o graduats en Nutrició Humana i Dietètica, Infermeria i Fisioteràpia
<b>Modalitat</b>	A distància
<b>Lloc d'impartició</b>	A distància
<b>Horari</b>	A distància,

## Direcció

<b>Organitzador</b>	Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal
<b>Direcció</b>	Juan Carlos Moltó Cortés Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

## Terminis

<b>Preinscripció al curs</b>	Fins a 21/02/2019
<b>Data inici</b>	Gener 2019
<b>Data fi</b>	Setembre 2019

## Més informació

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

## 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

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

## 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

- 
- 6.1 Alimentos funcionales
  - 6.2 Nutracéuticos
  - 6.3 Dieta Mediterránea
  - 6.4 Dietas de adelgazamiento
  - 6.5 Algunos productos para adelgazar

## PROFESSORAT

---

### 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

Catedràtic/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

## OBJECTIUS

Les sortides professionals que té el curs són:

Treball en expendedoría d'aliments dietètics i nutracéutics associats a consells nutricionals i saludables.

El Diploma té la seua base en els coneixements adquirits per l'alumne universitari en l'àrea de salut i ha de cobrir les necessitats dels professionals en aquesta àrea i les de la població als quals atenen a la llum de l'atenció sanitària del moment actual, per tant, aquestes seran les premisses a tenir en compte per a definir objectius específics, adequats i realistes.

El programa a desenvolupar en aquests estudis ha de tenir present que van dirigits a llicenciats, graduats i diplomats universitaris que, en la major part dels casos, són ja professionals amb experiència.

En conseqüència, ha de partir-se en l'aspecte teòric de la situació del nivell de coneixements del titulat format en l'àrea de salut, tenint en compte que alguns han finalitzat els seus estudis fa anys i precisen una actualització dels coneixements segons els avanços científics dels últims anys, i en el pràctic del modus operandi de l'atenció nutricional individual i comunitària existent en els pobles i ciutats de l'Estat mitjançant polítiques de salut.

D'una manera àmplia podem assenyalar que els continguts del curs en Dietètica poden estructurar-se en:

- 1.- Objectius
- 2.- Els aliments, els nutrients que aporten i la seua relació amb les malalties
- 3.- Les substàncies antinutrients i tòxiques que vehiculizan els aliments.
- 3.- Les necessitats de nutrients i energia i les seues recomanacions
- 4.- L'avaluació nutricional d'individus i comunitats

- 5.- La correcta alimentació per a les diferents etapes de la vida i per a l'esport
- 6.- La correcta alimentació adaptada a preferències personals, culturals o religioses
- 7.- Bibliografia i fonts d'informació

El Diploma té la seua base en els coneixements adquirits per l'alumne universitari en l'àrea de salut i ha de cobrir les necessitats dels professionals en aquesta àrea i les de la població als quals atenen a la llum de l'atenció sanitària del moment actual, per tant, aquestes seran les premisses a tenir en compte per a definir objectius específics, adequats i realistes.

El programa a desenvolupar en aquests estudis ha de tenir present que van dirigits a llicenciats, graduats i diplomats universitaris que, en la major part dels casos, són ja professionals amb experiència.

En conseqüència, ha de partir-se en l'aspecte teòric de la situació del nivell de coneixements del titulat format en l'àrea de salut, tenint en compte que alguns han finalitzat els seus estudis fa anys i precisen una actualització dels coneixements segons els avanços científics dels últims anys, i en el pràctic del modus operandi de l'atenció nutricional individual i comunitària existent en els pobles i ciutats de l'Estat mitjançant polítiques de salut.

D'una manera àmplia podem assenyalar que els continguts del curs en Dietètica poden estructurar-se en:

- 1.- Objectius
- 2.- Els aliments, els nutrients que aporten i la seua relació amb les malalties
- 3.- Les substàncies antinutrientes i tòxiques que vehiculizan els aliments.
- 3.- Les necessitats de nutrients i energia i les seues recomanacions
- 4.- L'avaluació nutricional d'individus i comunitats
- 5.- La correcta alimentació per a les diferents etapes de la vida i per a l'esport
- 6.- La correcta alimentació adaptada a preferències personals, culturals o religioses
- 7.- Bibliografia i fonts d'informació