

## DADES GENERALS

<b>Curs acadèmic</b>	Curs 2018/2019
<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,
<b>Direcció</b>	
<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
<b>Terminis</b>	
<b>Preinscripció al curs</b>	Fins a 21/02/2019
<b>Data inici</b>	Gener 2019
<b>Data fi</b>	Setembre 2019
<b>Més informació</b>	
<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 Educaci3n nutricional
- 3.6 Etiquetado de productos alimenticios

- 6.1 Alimentos funcionales
- 6.2 Nutraceuticos
- 6.3 Dieta Mediterranea
- 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 P3blica, Ci3ncies de l'Alimentaci3n, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de Val3ncia

### Martín Elorriaga Soriano

Farmac3utico Titular. Farmacia Mart3n Elorriaga Soriano

### Carmen Escriva Peyro

Profesor/a Asociado de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut P3blica, Ci3ncies de l'Alimentaci3n, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de Val3ncia

### María José Esteve Mas

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut P3blica, Ci3ncies de l'Alimentaci3n, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de Val3ncia

### Ana Mar3a Fr3gola C3noves

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut P3blica, Ci3ncies de l'Alimentaci3n, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de Val3ncia

### Cristina Juan Garc3a

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut P3blica, Ci3ncies de l'Alimentaci3n, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de Val3ncia

### Jordi Mañes Vinuesa

Catedr3tico/a de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut P3blica, Ci3ncies de l'Alimentaci3n, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de Val3ncia

### Lara Manyes Font

Ayudante/a Doctor/a. Departament de Medicina Preventiva i Salut P3blica, Ci3ncies de l'Alimentaci3n, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de Val3ncia

### Giuseppe Meca De Caro

Contratado/a Doctor/a Interino/a. Departament de Medicina Preventiva i Salut P3blica, Ci3ncies de l'Alimentaci3n, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de Val3ncia

## OBJECTIUS

Les sortides professionals que t3 el curs s3n:

Treball en expendedor3a d'aliments diet3tics i nutraceutics associats a consells nutricionals i saludables.

El Diploma t la seua base en els coneixements adquirits per l'alumne universitari en l'rea de salut i ha de cobrir les necessitats dels professionals en aquesta rea i les de la poblaci3 als quals atenen a la llum de l'atenci3 sanitaria del moment actual, per tant, aquestes seran les premisses a tenir en compte per a definir objectius especfics, 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, sn ja professionals amb experi3ncia.

En conseq3ncia, ha de partir-se en l'aspecte teric de la situaci3 del nivell de coneixements del titulat format en l'rea de salut, tenint en compte que alguns han finalitzat els seus estudis fa anys i precisen una actualitzaci3 dels coneixements segons els avanços científics dels 3tims anys, i en el prctic del modus operandi de l'atenci3 nutricional individual i comunitria existent en els pobles i ciutats de l'Estat mitjanant poltiques de salut.

D'una manera mplia podem assenyalar que els continguts del curs en Di3tica poden estructurar-se en:

- 1.- Objectius
- 2.- Els aliments, els nutrients que aporten i la seua relaci3 amb les malalties
- 3.- Les subst3ncies antinutrientes i txiques que vehiculizan els aliments.
- 3.- Les necessitats de nutrients i energia i les seues recomanacions
- 4.- L'avaluaci3 nutricional d'individus i comunitats
- 5.- La correcta alimentaci3 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 tècnic 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 mètode operatiu de l'atenció nutricional individual i comunitària existent en els pobles i ciutats de l'Estat mitjançant polítiques de salut.

D'una manera més amplia podem assenyalar que els continguts del curs en Diètica 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 vehiculitzen 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