

DATOS GENERALES

Curso académico

| | |
|-----------------------------|--|
| Tipo de curso | Master Propio |
| Número de créditos | 60,00 Créditos ECTS |
| Matrícula | 1.300 euros (importe precio público) |
| Requisitos de acceso | Titulados en Farmacia, Biología, Bioquímica, Biomedicina, Medicina, Veterinaria, Odontología, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Nutrición Humana, Enfermería y Fisioterapia. - Estudiantes a los que les quede menos de un 10% para obtener su título de grado, condicionados la obtención del título en el mismo año académico. |
| Modalidad | A distancia |
| Lugar de impartición | A distancia |
| Horario | A distancia |

Dirección

| | |
|--------------------|--|
| Organizador | Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal |
| Dirección | Juan Carlos Moltó Cortés Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València |

Plazos

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Preinscripción al curso | Hasta 21/02/2019 |
| Fecha inicio | Enero 2019 |
| Fecha fin | Diciembre 2019 |

Más información

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

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

- 2.1 La alimentación del adulto sano
- 2.2 Alimentación durante el embarazo
- 2.3 Alimentación de la madre lactante
- 2.4 La alimentación del lactante
- 2.5 La alimentación en el pre-escolar y escolar
- 2.6 Alimentación del adolescente
- 2.7 Alimentación de las personas maduras y en el climaterio
- 2.8. Alimentación en la edad geriátrica
- 2.9 Dieta y ejercicio físico
- 2.10 Alimentación y sociedad

Atención nutricional del paciente

- 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

Dietoterapia I

- 4.1 Malnutrición energético-protéica y sus repercusiones sobre la salud
- 4.2 Síndrome metabólico. Patología asociada a la resistencia a la insulina y aterogénesis
- 4.3 Trastornos nutricionales relacionados con la imagen corporal
- 4.4 Trastornos gastrointestinales y su repercusión alimentario nutricional
- 4.5 Nefropatías y enfermedades hepatopancreáticas
- 4.6 Deficiencias mineral-vitamínicas
- 4.7 Alteraciones neurológicas con repercusión nutricional

Dietoterapia II

- 5.1 Dietas milagro
- 5.2 Alergias e intolerancias a alimentos
- 5.3 Errores innatos del metabolismo
- 5.4 Dietas modificadas
- 5.5 Nutrición artificial
- 5.6 Interacciones fármacos-nutrientes
- 5.7 Hidroterapia

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

Higiene alimentaria

- 7.1 Sustancias tóxicas de origen natural en los alimentos
- 7.2 Contaminantes biológicos
- 7.3 Contaminantes químicos
- 7.4 Tóxicos derivados
- 7.5 La calidad como prevención de las intoxicaciones alimentarias
- 7.6. Alcohol

Herbodietética

- 8.1 Las plantas medicinales: complementos de salud
- 8.2 Metabolitos primarios y secundarios
- 8.3 Empleo de plantas en trastornos metabólicos y de sobrepeso
- 8.4 Empleo de plantas en patologías cardiovasculares
- 8.5 Empleo de plantas en trastornos digestivos
- 8.6 Empleo de plantas en trastornos perimenopáusicos y menopáusicos
- 8.7. Modificadores de las respuestas inmunes específicas e inespecíficas
- 8.8. Empleo de plantas en trastornos urinarios
- 8.9. Empleo de plantas en otros trastornos

Trabajo Fin de Máster

Trabajo Fin de Máster

PROFESORADO

Houda Berrada Ramdani

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

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.

Carmen Escriva 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. Universitat de València

Mónica Fernández Franzón

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

Emilia Ferrer García

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

Guillermina Font Pérez

Catedrático/a de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

Ana María Frígola Cánoves

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

Cristina Juan García

Ayudante/a Doctor/a. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

Jordi Mañes Vinuesa

Catedrático/a de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. 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

Juan Carlos Moltó Cortés

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

José Luis Ríos Cañavate

Catedrático/a de Universidad. Departament de Farmacologia. Universitat de València

María José Ruiz Leal

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

Juan Antonio Salmerón Mirón

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

Rosa Sendra Pons

Lda. en Farmacia. Licenciatura en Farmacia

OBJETIVOS

Las salidas profesionales que tiene el curso son:

Trabajo en expendedoría de alimentos dietéticos y nutracéuticos asociados a consejos nutricionales y saludables.

El Máster 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 y Dietoterapia pueden estructurarse en tres partes:

- PARTE I: Conceptos básicos, metodología y herramientas

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

-PARTE II: La alimentación aplicada a la enfermedad

1.- La valoración nutricional

2.- Dietas adaptadas a las patologías de mayor prevalencia en nuestro entorno

3.- Seguimiento nutricional del enfermo

4.- Educación nutricional del enfermo y su entorno

5.- Las alergias e intolerancias alimentarias

6.- La nutrición artificial

7.- Dietas inadecuadas

8.- Coadyuvantes del tratamiento dietético; herbodietética, alimentos funcionales y nutracéuticos 9.- La seguridad alimentaria

-PARTE III: Trabajo final de Màster

Una vez finalizado el Máster el estudiante debe ser capaz de interactuar con el paciente o la comunidad con objeto de mejorar la atención de la salud en general, para ello debe estudiar la situación fisiológica y/o patológica del individuo, y seguir su estado de salud en el tiempo para verificar su evolución, grado de cumplimiento y posibles efectos positivos o negativos que pudieran acontecer. Corregir los defectos dentro de sus competencias o solicitar la actuación de otro profesional sanitario si fuese necesario. A nivel comunitario, puede velar por plantear políticas de actuación nutricional en materia comunitaria.

Durante el Trabajo Fin de Máster el estudiante aplicará los conocimientos y competencias adquiridos durante el curso, a la elaboración de un trabajo con formato científico que se entregará en formato electrónico para su evaluación.

METODOLOGÍA

Se trata de unos estudios a distancia dado que la mayor parte de estudiantes trabajan fuera de la zona universitaria repartidos por toda la geografía española y con horario de mañana y tarde, incluidos algunos de ellos los fines de semana, por lo que no les sería posible acudir a clases regladas en ninguna universidad, ni siquiera ubicadas en la misma ciudad. Pero disponen de equipo informático con conexión a internet y centros bibliográficos especializados en ciencias de la salud. Los estudiantes tienen contacto con individuos y poblaciones de riesgo para la realización del trabajo de investigación. Las prácticas consisten en la realización de valoraciones de menús de comedores colectivos, en la evaluación el estado nutricional mediante antropometrías y datos clínicos, valoración de consumo de alimentos mediante encuestas y en el diseño de dietas adecuadas para distintas patologías con ayuda de un programa informático facilitado por General ASDE, por último se elaborarán informes y se discutirán en grupo los distintos casos abordados para presentar el trabajo de fin de Máster