

Curso académico 2017-2018

Coaching Nutricional

del 11 de diciembre de 2017 al 31 de octubre de 2018

DIPLOMA DE EXPERTO PROFESIONAL

Características: material impreso, curso virtual y guía didáctica.

Departamento
Economía Aplicada y Estadística
Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

Convocatoria actual

Existe una convocatoria de este curso en el último curso académico publicitado.

Periodo de matriculación:

Del 7 de septiembre al 12 de diciembre de 2023.

Periodo de docencia:

Del 11 de diciembre de 2023 al 15 de septiembre de 2024.

Puede acceder a ella a través de este enlace.

PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESIONAL Y PERSONAL
Curso 2017/2018

El Programa de Desarrollo Profesional y Personal acoge cursos que dan derecho a la obtención de un Título Propio por la UNED. Cada curso se impartirá en una de las siguientes categorías: Experto Profesional, Enseñanza Abierta, Actualización Profesional (*) y atienden una demanda de formación en respuesta a las necesidades e intereses del mundo del trabajo. Sus cursos estarán promovidos por la UNED o entidades sociales y económicas que busquen el apoyo académico de la Universidad para la mejor calidad de sus acciones de formación y promoción de sus colectivos laborales y profesionales.

Requisitos de acceso: no hay requisitos mínimos de acceso, salvo los específicos de cada curso establecidos por su director.

(*) En los cursos que se ofertan en Enseñanza Abierta que en su denominación contengan la especificación de (ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL), la superación del curso se acreditará mediante un "Certificado de Actualización Profesional" (Reunión del Consejo de Gobierno de la UNED, celebrada el día dieciséis de diciembre de dos mil catorce, por la que se aprueba la implantación de cursos para cubrir la formación profesional y empresarial con la denominación de Certificado de Actualización Profesional).

Destinatarios

El curso va dirigido a aquellos que deseen especializarse profesionalmente dentro del ámbito de la salud y/o del deporte. Está orientado especialmente a aquellos profesionales o futuros profesionales que les interese completar o desarrollar su especialización en el campo de la nutrición, dietética y alimentación en cualquier circunstancia tanto fisiológica como patológica.

1. Presentación y objetivos

El programa tiene como objetivo que el estudiante adquiera y desarrolle las competencias necesarias para ofrecer dietas personalizadas, tanto en el ámbito de la salud en general, en situaciones que requieran una adaptación de la alimentación por diferentes causas, como en el ámbito del deporte. Al completar el curso el estudiante estará capacitado para sugerir y guiar al usuario en el desarrollo y puesta en marcha de una dieta personalizada y adaptada a la patología que padezca, a la etapa de la vida en la que se encuentre, a su trastorno alimenticio o a su situación personal en ese momento.

Los objetivos del curso son:

1. El estudio del concepto nutricional, las necesidades básicas en la alimentación, los diferentes grupos de alimentos y su importancia en la salud.

2. La alimentación en las diferentes patologías.

3. La dieta en situaciones especiales y los hábitos dietéticos saludables.

2. Contenido

MÓDULO I: INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN. CONCEPTOS/BÁSICOS.

-NECESIDADES NUTRICIONALES.

-GRUPOS DE ALIMENTOS.

-PIRÁMIDE DE LOS ALIMENTOS.

-ALIMENTACIÓN EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

-INDICE DE MASA CORPORAL (IMC): SOBREPESO Y OBESIDAD.

-DIETA BALANCEADA.

MÓDULO II: DIETAS Y PATOLOGÍAS.

-ALIMENTACIÓN Y FACTORES DE RIESGO CARDIOVASCULAR.

-DIETAS ADAPTADAS A DISCAPACIDADES.

-ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

-CELIAQUÍA.

-DÉFICIT DE DAO.

-ALTERACIONES DE LA MOTILIDAD INTESTINAL.

-SÍNDROME DE INTESTINO IRRITABLE.

-ÚLCERAS DIGESTIVAS.

-DÉFICIT DE VITAMINAS.

-DÉFICIT DE MINERALES.

-DIETA DE PROTECCIÓN BILIAR.

-CÁNCER Y ALIMENTACIÓN.

-ALIMENTACIÓN EN LA ENFERMEDAD DE PARKINSON.

-HIPERURICEMIA Y DIETA.

-PREPARACIÓN PARA EXPLORACIONES MÉDICAS.

MÓDULO III: HÁBITOS DIETÉTICOS SALUDABLES.SITUACIONES ESPECIALES.

-DIETA MEDITERRÁNEA.

-ALIMENTACIÓN EN EL TRABAJO.

-ALIMENTACIÓN Y DEPORTE.

-ALIMENTACIÓN EN EL EMBARAZO.

-DIABETES GESTACIONAL.

-ALIMENTACIÓN DURANTE LA LACTANCIA MATERNA.

-ALIMENTACIÓN EN LA MENOPAUSIA.

-DIETAS ACTUALES (PROS Y CONTRAS).

-CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

-INTERACCIONES MEDICAMENTOSAS.

3. Metodología y actividades

La metodología del curso es la propia de la UNED y está basada en la enseñanza a distancia. Este método de enseñanza permite al alumno:

1º Seguir el curso cualquiera que sea su lugar de residencia.

2º Compatibilizar el aprendizaje con sus responsabilidades familiares y laborales.

3º Aprender reduciendo al mínimo los desplazamientos.

Este método de aprendizaje conduce a una adecuada formación mediante el empleo de:

Material didáctico, con un alto contenido pedagógico y diseñado especialmente para este curso, es decir, pensado y redactado para la enseñanza a distancia.

Régimen permanente de tutoría y de atención al alumno. Estas tutorías podrán ser presenciales (visita personal a profesores en la sede central de la UNED), telefónicas, por correo ordinario, o por e-mail.

Se editará una guía didáctica para orientar al alumno sobre la mejor forma de aprovechar el curso.

4. Material didáctico para el seguimiento del curso

4.1 Material obligatorio

4.1.1 Material enviado por el equipo docente (apuntes, pruebas de evaluación, memorias externas, DVDs, ...)

MÓDULO I: INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN. CONCEPTOS/BÁSICOS.

-NECESIDADES NUTRICIONALES.

-GRUPOS DE ALIMENTOS.

-PIRÁMIDE DE LOS ALIMENTOS.

-ALIMENTACIÓN EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

-INDICE DE MASA CORPORAL (IMC): SOBREPESO Y OBESIDAD.

-DIETA BALANCEADA.

MÓDULO II: DIETAS Y PATOLOGÍAS.

-ALIMENTACIÓN Y FACTORES DE RIESGO CARDIOVASCULAR.

-DIETAS ADAPTADAS A DISCAPACIDADES.

-ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

-CELIAQUÍA.

-DÉFICIT DE DAO.

-ALTERACIONES DE LA MOTILIDAD INTESTINAL.

-SÍNDROME DE INTESTINO IRRITABLE.

-ÚLCERAS DIGESTIVAS.

-DÉFICIT DE VITAMINAS.

-DÉFICIT DE MINERALES.

-DIETA DE PROTECCIÓN BILIAR.

-CÁNCER Y ALIMENTACIÓN.

-ALIMENTACIÓN EN LA ENFERMEDAD DE PARKINSON.

-HIPERURICEMIA Y DIETA.

-PREPARACIÓN PARA EXPLORACIONES MÉDICAS.

MÓDULO III: HÁBITOS DIETÉTICOS SALUDABLES.SITUACIONES ESPECIALES.

-DIETA MEDITERRÁNEA.

-ALIMENTACIÓN EN EL TRABAJO.

-ALIMENTACIÓN Y DEPORTE.

-ALIMENTACIÓN EN EL EMBARAZO.

-DIABETES GESTACIONAL.

-ALIMENTACIÓN DURANTE LA LACTANCIA MATERNA.

-ALIMENTACIÓN EN LA MENOPAUSIA.

-DIETAS ACTUALES (PROS Y CONTRAS).

-CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

-INTERACCIONES MEDICAMENTOSAS.

Este material será abonado por el alumno junto a la matrícula del curso.

5. Atención al estudiante

Prof. D. Mariano Matilla García

Departamento de Economía Aplicada y Estadística

Paseo Senda delRey nº;11.

Despacho 1.29

28040 Madrid

Tel.: (91) 3 9872 15

E-mail:mmatilla@cee.uned.es

6. Criterios de evaluación y calificación

Superación de distintas pruebas a distancia con preguntas teórico-prácticas relacionadas con los distintos módulos del curso.

7. Duración y dedicación

Del 11 de diciembre de 2017 al 31 de octubre de 2018.

La parte docente del curso finalizará en julio de 2018

8. Equipo docente

Director/a

Director - UNED

MATILLA GARCIA, MARIANO

Colaboradores externos

Colaborador - Externo

RODRÍGUEZ AYALA, BLANCA

9. Precio del curso

Precio de matrícula: 700,00 €.

Precio del material: 200,00 €.

10. Descuentos

10.1 Ayudas al estudio y descuentos

Se puede encontrar información general sobre ayudas al estudio y descuentos en este enlace.

Debe hacer la solicitud de matrícula marcando la opción correspondiente, y posteriormente enviar la documentación al correo: descuentos@fundacion.uned.es.

11. Matriculación

Del 7 de septiembre al 15 de diciembre de 2017.

Teléfonos: 91 3867275 / 1592

Fax: 91 3867279

http://www.fundacion.uned.es/

12. Responsable administrativo

Negociado de Títulos Propios.