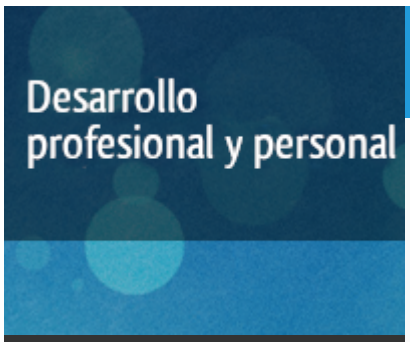

6 créditos

Curso académico 2017-2018

Nutrición y Dietética: Planificación Alimentaria

del 15 de enero al 23 de junio de 2018

CERTIFICADO DE ENSEÑANZA ABIERTA

Características: material impreso, material multimedia, actividades presenciales optativas, página web, curso virtual y guía didáctica.

Departamento

Química Inorgánica y Química Técnica

Facultad de Ciencias

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 19 de enero al 21 de junio 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

Este curso se ofertó en la convocatoria 2013-2014 con el título "Nutrición y Dietética".

Tutorías:

Miércoles y jueves de 11 a 14 horas y martes de 16 a 19 horas.

Teléfonos 91-398 73 42 ó 91-398 73 48.

scalvo@ccia.uned.es ó ens@ccia.uned.es

www2.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I

Está dirigido a todos los profesionales sanitarios o no, vinculados a estos temas (docentes, restauración colectiva, psicólogos, asistentes sociales, etc.). Por su contenido básico se trata de adquirir conocimientos que favorezcan una vida saludable y preventiva frente a muchas enfermedades de las sociedades industrializadas.

1. Objetivos

Conocer todos los nutrientes contenidos de los alimentos. Comprender la necesidad de una alimentación variada y equilibrada para mantener una buena salud. Saber preparar dietas equilibradas para personas sanas o en determinadas patologías en función de su edad, sexo, momento fisiológico y actividad. Promover aptitudes orientadas hacia la prevención de enfermedades relacionadas con una inadecuada alimentación en la población.

Por ultimo y muy importante enseñar a diseñar y planificar dietas para distintos grupos de población y diferentes patologías de alta prevalencia en nuestra sociedad.

Otra Información

Será responsabilidad exclusiva del Equipo Docente la información facilitada en la siguiente relación de hipervínculos. En caso de detectarse alguna contradicción, prevalecerá la oferta formativa aprobada por el Consejo de Gobierno para cada convocatoria, así como del Reglamento de Formación Permanente y del resto de la legislación Universitaria vigente.

Más Información

2. Contenidos

1. Alimentación, Nutrición y Salud. Los nuevos estilos de vida.

2. El consumidor del siglo XXI , su participación e influencia en la nutrición comunitaria.

3. Importancia de la restauración colectiva en la salud de la población actual. Restauración social y de ocio.

4. Orígenes del comportamiento alimentario. Factores que influyen en el patrón de consumo de alimentos de una población. La comida como expresión sociocultural.

5. Los hábitos alimentarios y su evolución, posibilidades de cambio.

6. La educación nutricional, elemento esencial de la promoción de la salud. El consejo dietético.

7. Seguridad alimentaria y crisis alimentarias.

8. Estudio de los alimentos por afinidades. Grupos de alimentos y su valor nutritivo.

9. Macro y micronutrientes de los alimentos.

10. Agua. Hidratación.

11. Las Guías alimentarias y su aplicación práctica : diseño de dietas equilibradas para distintos grupos de población en diferentes circunstancias.

12. Nuevos alimento : alimentos funcionales.

13. Dieta mediterránea.

14. Dietas no convencionales: vegetariana, macrobiótica, exóticas, etc.

15. Nutrición en diferentes situaciones fisiológicas y etapas de la vida.

16. Grupos emergentes de población: inmigración.

17. Nutrición, ejercicio físico y deporte factores determinantes en la salud.

18. Patologías asociadas a la nutrición. Prevalencia, prevención y tratamiento nutricional.

19. Errores y mitos en alimentación.

20. Gastronomía y Nutrición.

3. Metodología y actividades

A distancia, con el apoyo de los profesores a través de correo, teléfono, e-mail o visita personal.

Están previstos seminarios presenciales a lo largo del curso, (probablemente en febrero, abril y mayo) con carácter voluntario, donde se abordarán temas relacionados con la materia por prestigiosos profesores-colaboradores del curso. La asistencia se evaluará positivamente.

Estos seminarios se desarrollarán en Madrid .

4. Nivel del curso

Iniciación

5. Duración y dedicación

Duración: del lunes 15 de enero al sábado 23 de junio de 2018.

Dedicación: 150 horas.

6. Equipo docente

Director/a

Director - UNED

ROJAS CERVANTES, MARIA LUISA

Colaboradores UNED

Colaborador - UNED

CALVO BRUZOS, SOCORRO CORAL

Colaboradores externos

Colaborador - Externo

LÓPEZ PLAZA, BRICIA

7. Material didáctico para el seguimiento del curso

7.1 Material obligatorio

Manual de alimentación. Planificación alimentaria

Autores	Calvo Bruzos, Socorro Coral; Gómez Candela, Carmen; López Nomdedeu, Consuelo; López Plaza, Bricia
Editorial	UNED
Edición	2015
Precio aproximado	30€
ISBN	9788436269758

7.2 Material optativo

*

Código	*
Autores	*
Colección UNED	DVD
Editorial	*
Edición	*
Precio	*€
ISBN	9788436252255

*

Código	*
Autores	*
Colección UNED	DVD
Editorial	*
Edición	*
Precio	*€
ISBN	9788436252347

7.3 Material disponible en la plataforma virtual

Guia Didactica. Pruebas de evaluacion .

Documentos multimedia

Documentos en PDF

7.4 Material remitido por el equipo docente

Guía didáctica y Pruebas de Evaluación que remite el equipo docente .

7.5 Otros Materiales

Observaciones sobre el Material Didáctico Obligatorio (editado por la UNED), no incluido en el precio de matrícula :

Puede consultar en la Librería de la UNED la posibilidad de adquirirlo contra reembolso:

C/ Bravo Murillo nº 38 - 28015 Madrid

Tfno.: 91.398.7560

E-mail: libreria@adm.uned.es

8. Atención al estudiante

Este curso se ofertó en la convocatoria 2013-2014 con el título "Nutrición y Dietética".

Tutorías:

Miércoles y jueves de 11 a 14 horas y martes de 16 a 19 horas.

Teléfonos 91-398 73 42 ó 91-398 73 48.

scalvo@ccia.uned.es ó ens@ccia.uned.es

www2.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I

9. Criterios de evaluación y calificación

Se superará el Curso siempre que sea positiva la evaluación de dos pruebas (40 % de la nota) y un trabajo de investigación referido a algún aspecto concreto del temario (60 % de la nota).

10. Precio del curso

Precio de matrícula: 270,00 €.

11. Descuentos

11.1 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: ea@adm.uned.es.

12. Matriculación

Del 7 de septiembre al 15 de diciembre de 2017.

Atención administrativa:

Cursos de Certificado de Enseñanza Abierta

ea@adm.uned.es

Tf. 91 398 7711 / 7530

C/ Juan del Rosal, 14 - 1ª planta

28040 Madrid

13. Responsable administrativo

Negociado de Enseñanza Abierta.