Cursos de postgrado

25 créditos

Curso académico 2013-2014

Nutrición, Salud y Alimentos Funcionales

del 7 de enero al 30 de junio de 2014

DIPLOMA DE EXPERTO UNIVERSITARIO

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

Departamento

Química Inorgánica y Química Técnica

Facultad de Ciencias

PROGRAMA DE POSTGRADO
Máster, Diploma de Especialización, Diploma de Experto y Certificado de Formación del Profesorado.
Curso 2013/2014

El Programa de Postgrado acoge los cursos que dan derecho a la obtención de un Título Propio otorgado por la UNED. Cada curso se impartirá en uno de los siguientes niveles: Máster, Diploma de Especialización, Diploma de Experto y Certificado de Formación del Profesorado.

Acreditación:

Máster: mínimo de 60 ECTS.

Diploma de Especialización: mínimo de 30 ECTS.

Diploma de Experto: mínimo de 15 ECTS.

Certificado de Formación del Profesorado: 5 ECTS.

Requisitos de acceso:

Estar en posesión de un título de grado, licenciado, diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico. El director del curso podrá proponer que se establezcan requisitos adicionales de formación previa específica en algunas disciplinas.

Asimismo, de forma excepcional y previo informe favorable del director del curso, el Rectorado podrá eximir del requisito previo de la titulación en los cursos conducentes al Diploma de Experto Universitario. Los estudiantes deberán presentar un curriculum vitae de experiencias profesionales que avalen su capacidad para poder seguir el curso con aprovechamiento y disponer de acceso a la universidad según la normativa vigente.

El estudiante que desee matricularse en algún curso del Programa de Postgrado sin reunir los requisitos de acceso podrá hacerlo aunque, en el supuesto de superarlo, no tendrá derecho al Título propio, sino a un Certificado de aprovechamiento.

Destinatarios

Profesionales del Sector Alimentario, de las Ciencias de la Salud y de las Ciencias Experimentales : Médicos, Farmacéuticos, Veterinarios, Enfermería, Dietistas, Biólogos, Licenciados en Bioquímica, Agronomos, Tecnólogos de alimentos, profesionales de la empresa agroalimentaria y comunicadores de salud

1. Presentación y objetivos

El conocimiento actual en materia de Ciencias de la Salud y de la Alimentación proporciona la posibilidad de mejorar el estado de salud o de prevenir la aparición de enfermedades mediante la alimentación. Los alimentos funcionales son aquellos que además de mantener su función nutritiva incorporan un ingrediente natural o añadido que tiene efectos beneficiosos para la salud que se pueden demostrar en base a la evidencia científica. Su diseño debe estar sustentado en criterios científicos de alto nivel y su comercialización sometida al cumplimiento de una normativa rigurosa y avanzada.

El objetivo del curso es proporcionar la formación específica y avanzada necesaria para conocer las condiciones de salud y enfermedad que pueden beneficiarse del diseño, producción y validación de alimentos funcionales, incluyendo los aspectos científicamente más novedosos como es el enfoque nutrigenómico y los criterios a aplicar según la normativa europea que regula la comercialización de alimentos funcionales, siempre dentro del contexto de la más estricta metodología científica.

2. Contenidos

Bloque 1 - NUTRICIÓN COMUNITARIA

Hábitos Alimentarios Saludables.

Actividad Física, Hidratación y Salud.

Nutrición y sistema inmune. Alergias e Intolerancias a los alimentos.

Nutrición Comunitaria.

Comunicación y Publicidad (etiquetado).

Bloque 2- EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL/ INVESTIGACIÓN BÁSICA E INVESTIGACIÓNCLÍNICA

Fundamentos de Epidemiología.

Epidemiologia Nutricional.

Estudios Preclínicos con Animales de Experimentación.

La Investigación en Alimentación y Nutrición en Humanos.

Bloque 3- INGREDIENTES FUNCIONALES Y NUTRIGENÓMICA

Alimentos Funcionales, Nuevos Alimentos y Nutraceuticos.

Ingredientes Bioactivos.

Diseño de Alimentos Funcionales. Normativa para la autorización de Alegacionesde Salud en Alimentos Funcionales.

Evaluación de la Actividad Biológica de los Ingredientes Funcionales.

Nutrigenómica y Nutrigenética

Bloque4- SALUD CARDIOVASCULAR, OBESIDAD Y DIABETES

La dieta mediterránea como agente de prevención cardiovascular.

Alimentos funcionales en las dislipemias, la arteriosclerosis y la HTA.

Alimentos funcionales en la obesidad y la diabetes.

Bloque 5 - NUTRICIÓN Y PERIODOS DE LA VIDA

Crecimiento y Desarrollo.

Nutrición y Salud en la mujer adulta.

Nutrición en personas de edad avanzada.

Bloque 6- NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN EN EL PROCESO DE

SALUD Y ENFERMEDAD

Nutrición y Sistema Gastrointestinal.

Nutrición y Cáncer.

Nutrición y enfermedades del sistema nervioso.

Nutrición y otras patologías relacionadas.

3. Metodología y actividades

El curso se ha diseñado on line. El alumno dispondrá de un material didáctico especifico, asi como material complementario; asimismo se realizará una sesión presencial voluntaria en Madrid (sábado y duración una jornada) y probablemente en el mes de marzo . También se dispondrá de tres videoclases que le servirán para completar el estudio. Esas sesiones serán grabadas y colgadas en la plataforma virtual.

4. Material didáctico para el seguimiento del curso

4.1 Material obligatorio

4.1.1 Material en Plataforma Virtual

Guía didáctica: se remite a cada alumno por correo electrónico junto con la carta de bienvenida al Curso, en cuanto la Plataforma Alf esta operativa, también se cuelga en formato PDF para que los alumnos la consulten durante todo el curso.

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

MATERIAL NECESARIO PARA EL DESARROLLO DEL CURSO

"Manual de Nutrición, salud y alimentos funcionales". Editorial UNED (2011) Este texto será remitido a los alumnos que abonen el precio reseñado en el apartado importe del material didáctico de la actividad.

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

5. Atención al estudiante

El alumno tendrá una atención directa y personal a traves de la plataforma virtual. También podrá ser atendido via email: ens@ccia.uned.es, y eortega@ccia.uned.es o en el telefono 91 398 73 42 los martes de 16 a 19 horas.

6. Criterios de evaluación y calificación

Para la evaluacion positiva del curso sera requisito imprescindible la presentación de tres pruebas: un test de 100 preguntas relacionados con los bloques temáticos del manual, resolucion de 5 casos practicos, 5 cuestiones cortas y un trabajo final planteado por el equipo docente.

7. Duración y dedicación

Del 7 de enero al 30 de junio de 2014.

8. Equipo docente

Director/a

Director - UNED

ORTEGA CANTERO, ELOISA

Colaboradores UNED

Colaborador - UNED

AVILA REY, M JESUS DEL PILAR

Colaborador - UNED

CASQUERO RUIZ, JUAN DE DIOS

Colaborador - UNED

SUMMERS GAMEZ, JOAQUIN

Colaboradores externos

Colaborador - Externo

BERMEJO LOPEZ, LAURA

Colaborador - Externo

GÓMEZ CANDELA, CARMEN

Colaborador - Externo

LÓPEZ NOMDEDEU, CONSUELO

Colaborador - Externo

ROYO BORDONADA, MIGUEL ÁNGEL

9. Precio del curso

Precio de matrícula: 700,00 €.

Precio del material: 30,00 €.

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 13 de septiembre al 8 de diciembre de 2013.

Fundación UNED

Francisco de Rojas, 2-2º Dcha

28010 Madrid

Teléfono: +34 913867275 / 1592

Fax: +34 913867279

http://www.fundacion.uned.es

12. Responsable administrativo

Negociado de Área de la Salud.