

Desarrollo
profesional y personal

6 créditos

Curso académico 2015-2016

Nutrición y Dietética: Planificación Alimentaria

del 11 de enero al 30 de junio de 2016

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 30 de noviembre de 2022.

Periodo de docencia:

Del 20 de enero al 22 de junio de 2023.

Puede acceder a ella a través de este [enlace](#).

PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESIONAL Y PERSONAL

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

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 último 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 alimentos: 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 11 de enero de 2016 al jueves 30 de junio de 2016.

Dedicación: 150 horas.

6. Equipo docente

Codirectores

Codirector - UNED

LOPEZ PEINADO, ANTONIO JOSE

Codirector - UNED

ORTEGA CANTERO, ELOISA

Colaboradores UNED

Colaborador - UNED

CALVO BRUZOS, SOCORRO CORAL

Colaboradores externos

Colaborador - Externo

LÓPEZ PLAZA, BRICIA

Colaborador - Externo

ORTEGA CANTERO, JOSE MANUEL

Colaborador - Externo

SÁNCHEZ ALCALDE, MARÍA LUZ

7. Material didáctico para el seguimiento del curso

7.1 Material optativo

*

Código *

Autores *

Colección UNED COMPACT DISC

Editorial *

Edición *

Precio *€

ISBN 9788436241112

*

Código *

Autores *

Colección UNED DVD

Editorial *

Edición *

Precio *€

ISBN 9788436252255

*

Código *

Autores *

Colección UNED DVD

Editorial *

Edición *

Precio *€

ISBN 9788436252347

7.2 Material disponible en la plataforma virtual

Guía Didáctica. Pruebas de evaluación .

Documentos multimedia

Documentos en PDF

7.3 Material remitido por el equipo docente

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

7.4 Otros Materiales

Texto obligatorio que el alumno debe adquirir por su cuenta en la librería de la UNED (libreria@adm.uned.es):

Manual de alimentación saludable: planificación alimentaria (ISBN 978-84-362-6975-8) edición 2015 Colección temática UNED.

8. Atención al estudiante

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

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

Teléfonos 91-398 73 42 ó 91-398 73 69 ó 91-398 73 97.

scalvo@ccia.uned.es ó cboticario@ccia.uned.es ó mviejobueno@pas.uned.es

www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-l

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: 250,00 €.

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 18 de diciembre de 2015.

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.