

# EXPERTO UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN, SALUD Y ALIMENTOS FUNCIONALES

**FECHAS DE REALIZACIÓN:** De enero a junio de 2016

**CRÉDITOS:** 25 ETCS

**PRECIO MATRÍCULA:** 700 €

**METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA A DISTANCIA**

**PLAZAS:** 100

**DIRECCIÓN ACADÉMICA:**

Carmen Gómez Candela. Instituto de Investigación del Hospital La Paz

Miguel Ángel Royo Bordonada. Escuela Nacional de Sanidad. Instituto de Salud Carlos III.

Eloisa Ortega Cantero. UNED.

## 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.

## PERFIL Y REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

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

## **PROGRAMA**

**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 INVESTIGACIÓN CLÍNICA Fundamentos de Epidemiología. Epidemiología 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 Alegaciones de Salud en Alimentos Funcionales. Evaluación de la Actividad Biológica de los Ingredientes Funcionales. Nutrigenómica y Nutrigenética.

**Bloque 4**- 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.

## **METODOLOGÍA DOCENTE Y DE EVALUACIÓN**

El curso se ha diseñado on-line. El alumno dispondrá de un material didáctico específico, así 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 video-clases que le servirán para completar el estudio. Esas sesiones serán grabadas y colgadas en la plataforma virtual.

Para la evaluación positiva del curso será requisito imprescindible la presentación de tres pruebas: un test de 105 preguntas relacionados con los bloques temáticos del manual, resolución de 10 casos prácticos y un trabajo final.

## **RELACIÓN DE PROFESORES**

- ÁVILA REY, M<sup>a</sup> JESÚS DEL PILAR
- ORTEGA CANTERO, ELOISA
- CASQUERO RUIZ, JUAN DE DIOS

- ❑ SUMMERS GÁMEZ, JOAQUÍN
- ❑ BERMEJO LÓPEZ, LAURA
- ❑ GÓMEZ CANDELA, CARMEN
- ❑ LÓPEZ NOMDEDEU, CONSUELO
- ❑ ROYO BORDONADA, MIGUEL ÁNGEL

## **ACREDITACIÓN**

Este curso forma parte del "Programa de Formación en el Área de Ciencias de la Salud" que imparte la Universidad Nacional de Educación a Distancia dentro de sus Enseñanzas no Regladas.

La superación del Curso dará derecho a la obtención del título de "Experto Universitario en Promoción de la Salud en la Comunidad", como título propio de la UNED.

## **INFORMACIÓN ADICIONAL**

Este curso forma parte del Convenio de Cooperación suscrito entre la Escuela Nacional de Sanidad del Instituto de Salud Carlos III (ISCIII) y la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED) para impulsar las actividades de formación y asistencia Técnica entre ambas instituciones.

La secretaría del curso para realizar la inscripción y matriculación está localizada en:

Fundación UNED  
C/ Francisco de Rojas 2, 2º Dcha.  
28010 Madrid (España)  
Teléfono: +34 91.386.72.75 / 15.92  
Fax: +34 91.386.72.79  
[www.fundacion.uned.es](http://www.fundacion.uned.es)

Enlace directo al curso:

[http://formacionpermanente.fundacion.uned.es/tp\\_actividad/idactividad/8549](http://formacionpermanente.fundacion.uned.es/tp_actividad/idactividad/8549)