



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID



Experto en Nutrición y planificación dietética

Curso 2010/11
4ª edición

Modalidad no presencial

Título Propio Universidad Complutense de Madrid

objetivos generales

Proporcionar la información y recursos actualizados en temas de nutrición y planificación dietética, ofreciendo los materiales y las bases para una correcta formación en la materia.

Analizar los conceptos básicos claves en relación con los alimentos y nutrientes, problemática alimentaria y nutricional en diversas etapas y situaciones y métodos de valoración y planificación de dietas y de valoración del estado nutricional.

dirección académica

Dra. Rosa M^a Ortega Anta

Catedrática en Nutrición.

Profesora del Departamento de Nutrición y Bromatología.

Facultad de Farmacia.

Universidad Complutense de Madrid.

consejo docente

Dra. Aránzazu Aparicio Vizuet

Profesora Titular del Departamento de Nutrición. Universidad Complutense de Madrid.

Dr. Baltasar Ruiz-Roso Calvo de Mora

Profesor Titular del Departamento de Nutrición. Universidad Complutense de Madrid.

Dr. Francisco Sánchez Muniz

Catedrático de Nutrición. Universidad Complutense de Madrid.

Dra. Ana M^a Requejo Marcos

Catedrática emérita de Nutrición. Universidad Complutense de Madrid.

profesores autores

Perteneciente a los departamentos de Nutrición y Bromatología I y II y al departamento de Química Analítica de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid.

Dr. Pedro Andrés Carvajales
Dra. Aránzazu Aparicio Vizuet
Dra. Sara Bastida Codina
Dra. Beatriz Beltrán de Miguel
Dra. Laura M^a Bermejo López
Dra. Ángeles Carbajal Azcona
Dra. M^a Carmen Cuadrado Vives
Dra. Susana del Pozo de la Calle
Dra. Carmen Díez Marqués
Dr. Luis García Diz
Dra. Ana M^a López Sobaler
Dra. M^a Cruz Matallana González

Dra. Olga Moreiras Tuny
Dra. Beatriz Navia Lombán
Dra. Rosa María Ortega Anta
Dr. José Miguel Perea Sánchez
Dra. Lourdes Pérez-Olleros Conde
Dra. Ana M^a Requejo Marcos
Dra. Elena Rodríguez Rodríguez
Dr. Baltasar Ruiz-Roso Calvo de Mora
Dr. Francisco José Sánchez Muniz
Dra. Esperanza Torija Isasa
Dra. Pilar Varela Gallego

programa resumido

1. Alimentos como fuente de energía y nutrientes y como herramientas en la planificación dietética

- Cereales y leguminosas.
- Frutas y verduras.
- Carnes, pescados y huevos.
- Lácteos.
- Aceites y alimentos ricos en lípidos.
- Alimentos industriales.
- Alimentos funcionales y transgénicos.

2. Energía y nutrientes

- Energía.
- Proteínas.
- Lípidos.
- Hidratos de carbono.
- Fibra.
- Vitaminas.
- Minerales.
- Agua y alcohol.
- Componentes no nutritivos con beneficios en la salud.

3. Problemática nutricional en diversas etapas de la vida

- Alimentación en embarazo y lactancia.
- Alimentación en infancia y adolescencia.
- Alimentación en edad fértil.
- Alimentación en personas de edad avanzada.
- Alimentación del deportista.

4. Evaluación del estado nutricional

- Métodos de valoración dietética.
- Datos antropométricos, hematológicos y bioquímicos indicadores de situación nutricional.

5. Dietética

- Guías en alimentación.
- Ingestas recomendadas y objetivos nutricionales.
- Valoración de dietas en individuos/colectivos.
- Pautas dietéticas en prevención y control cardiovascular.
- Pautas alimentarias en el control/reducción del peso corporal.
- Nuevas tecnologías en la planificación y valoración de dietas.

6. Problemas y estrategias en nutrición y alimentación

- Repercusión nutricional del procesado de los alimentos.
- Interacciones dieta-xenobióticos.
- Anorexia, bulimia y otros trastornos del comportamiento alimentario.
- Nutrición de colectivos (comedores escolares, residencias geriátricas y nutrición hospitalaria).
- Tópicos, mitos, errores y controversias en Nutrición.
- Educación nutricional.



metodología docente

En líneas generales, al tratarse de un curso no presencial, es de vital importancia la metodología aplicada, para conseguir un curso de alta calidad y que responda a los objetivos formativos propuestos.

El curso se compone de unos **materiales didácticos**, estructurados en módulos, que se enviarán por correo o mensajería al alumno (sólo disponible para alumnos residentes en España, los alumnos extranjeros tendrán acceso a los mismos a través del *campus virtual*).

Estos materiales incluyen los contenidos teóricos necesarios y ejercicios prácticos de diferentes tipos, para que el alumno aprenda a aplicar los conocimientos adquiridos necesarios para la práctica profesional.

Además, el curso estará apoyado en el *e-learning*, a través del "aula virtual", que facilitará: la acción tutorial y la interacción y retroalimentación continuos de los alumnos entre sí y con los tutores. La evaluación continua y final del alumno.

De esta manera conseguiremos que el alumno se sienta motivado y acompañado en todo momento.

evaluación

4

La evaluación global de los alumnos será el resultado de tres tipos de controles, todos a distancia:

1. Participación en el "aula virtual" y en las actividades que se le plantearán en cada unidad didáctica.
2. Resolver un ejercicio de evaluación final compuesto por preguntas variadas de todo el contenido estudiado, que nos deberá enviar por correo electrónico.
3. Resolver un supuesto práctico planteado por la dirección del curso.

En el caso de que el alumno no tenga posibilidad de conectarse al aula virtual y/o no disponga de correo electrónico, se le propondrán otros ejercicios de evaluación alternativos.

requisitos para el acceso

Ser Licenciado, Ingeniero o Diplomado Universitario. También pueden acceder los alumnos que hayan finalizado el 1^{er} ciclo de su licenciatura o ingeniería superior y aquellos que tengan menos de 15 créditos pendientes para finalizar su diplomatura (siempre que estén matriculados de la totalidad de los mismos). Si no cumple con estos requisitos pero está interesado en cursar el postgrado, contacte con Secretaría para estudiar su caso en particular.



número de horas y créditos ECTS

El programa equivale a 250 horas de formación, de las cuales 225 son teóricas y 25 son prácticas. Está valorado en **20 créditos ECTS** (*European Credit Transfer System*).

Los nuevos créditos europeos valoran, además del tiempo invertido en la transmisión de los conocimientos por parte del profesor, las horas de trabajo que el alumno dedica para adquirir las competencias del programa de estudios.

Si quieres saber más sobre la Declaración de Bolonia y el Espacio Europeo de Educación Superior (**EEES**), puedes acceder a la web: www.queesbolonia.es.

duración

El curso tiene una duración de un año. Consultar fecha de inicio.

Tanto la realización del programa completo del curso como las pruebas de evaluación previstas son a distancia.

matrícula

La matrícula para el curso 2010-11 es de **1.785 €**, que incluye las tasas de emisión del título.

Forma de pago

El alumno abonará, mediante ingreso en la cuenta destinada a este curso, la cantidad de **300 €* al realizar su inscripción y reserva de plaza**. Este importe le será descontado del precio final.

El resto de la matrícula: **1.485 €**, se podrá abonar en 1, 3 ó 5 recibos domiciliados mensuales, según las preferencias del alumno.

*En caso de que el alumno no sea admitido en el curso, este importe le será devuelto. Si el alumno decide darse de baja antes de que el curso haya comenzado, se le devolverá el 80% del mismo. Una vez iniciado el curso, el alumno no tendrá derecho a devolución.

Solicitud de inscripción

Deberá cumplimentar el boletín de inscripción correspondiente y seguir los pasos que allí se le indican.

También puede inscribirse directamente a través de Internet, accediendo a la página: www.cursoscoinsa.com.



documentación para matricularse

Una vez solicitada la inscripción tendrá que remitir por correo postal, a la dirección indicada en el boletín de inscripción, la siguiente documentación:

1. Fotocopia del DNI, pasaporte o tarjeta de residencia.
2. Fotocopia **compulsada** original del título de Licenciado, Diplomado o Ingeniero o en su defecto, certificado original de haber finalizado sus estudios universitarios.

Si es **alumno de 2º ciclo**, deberá presentar certificado de los estudios realizados que indique claramente que tiene aprobado el 1º ciclo completo.

Si le quedan **menos de 15 créditos** para finalizar su diplomatura, deberá presentar un certificado de estudios que indique claramente los créditos superados y el número de créditos que le quedan para finalizar sus estudios. También un justificante que confirme que está matriculado de todos los créditos pendientes para finalizar los estudios.

Si su título ha sido **expedido en el extranjero**, deberá ponerse en contacto con nosotros **antes** de formalizar su inscripción, ya que debemos indicarle cómo ha de presentar el mismo y comprobar si requiere presentar documentación complementaria.

3. *Curriculum vitae* resumido.

información y secretaría

Teléfono: 91 541 08 00 / E-mail: info@cursoscoinsa.com / www.cursoscoinsa.com

