



**PINCHAR AQUI PARA MAS INFORMACIÓN
SOBRE EL PROGRAMA, CONTACTAR
CON LA DIRECCIÓN CIENTÍFICA:
dietetica1.apcs@gmail.com**

Pincha en este enlace para ir a la página de material adicional necesario para la solicitud del curso.

TÉCNICOS SUPERIORES EN DIETÉTICA TÉCNICOS ESPECIALISTAS DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

ALIMENTOS FUNCIONALES, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA: ¿TENEMOS UNA VIDA SALUDABLE?

Precio: Alumno 197 € Acompañante 132 €

Clave: 844-DYN -----> Fecha: 12, 13, 14 y 15 de Mayo de 2018

Clave: 856-DYN -----> Fecha: 21, 22, 23 y 24 de Mayo de 2018

PERTINENCIA:

Es más que conocido el hecho de que una alimentación sana y equilibrada es la base para alcanzar y mantener un óptimo estado de salud. Para ello es fundamental un profundo conocimiento no solo del alimento sino también de los avances científicos y técnicos que nos brindan la posibilidad de disponer de nuevos alimentos que pueden ser utilizados con fines concretos para prevenir o tratar determinado tipo de patologías. Éste aspecto, junto al consejo nutricional que tanto a la población sana como enferma pueden llevar a cabo los profesionales a los que va dirigido el curso es lo que justifica la aceptación del mismo. Por otro lado, no hemos de olvidar que los alimentos constituyen una de las principales fuentes de placer, por lo que al margen de su valor saludable, éstos han de elaborarse en formas que resulten organolépticamente atractivas a los consumidores, por lo que el cultivo y desarrollo de la competencia de caracterización organoléptica de los alimentos en los estudiantes, es otro argumento a considerar. Por otra parte, en los últimos años la población occidental ha experimentado un importante aumento en la esperanza de vida, lo que ha dado lugar al desarrollo en mayor medida en esta etapa de las patologías asociadas al envejecimiento, y en definitiva al gasto sanitario de los países. Asimismo, como consecuencia de la urbanización y cambio en los estilos de vida asociados al amplio trasvase cultural (inmigración, turismo, medios de comunicación, etc) y una evolución notable en la estructura del hogar, se ha producido una alteración en los hábitos alimenticios. En este nuevo escenario caracterizado por un auge en el empleo de los servicios de restauración colectiva, una creciente preocupación por la relación alimentación-salud, una amplia oferta de productos en el mercado consecuencia de los establecido anteriormente y de los notable avances científicos y tecnológicos, así como el efecto de la globalización y la reivindicación desde diferentes ámbitos del consumo de alimentos tradicionales. Como consecuencia de todo ello, las nuevas tendencias de alimentación deberían dirigirse a la búsqueda de nuevos alimentos con componentes bioactivos con efecto preventivo frente a las patologías asociadas a los cambios descritos, así como a un desarrollo de nuevos productos alimenticios derivados de los alimentos tradicionalmente consumidos. No ha de obviarse tampoco el importante papel que en este sentido ejerce la dietética como método preventivo y de control en patologías asociadas a malos hábitos alimenticios como la obesidad, el cáncer, las enfermedades cardiovasculares, la diabetes, la osteoporosis, etc. Por último, destacar que en el diseño de nuevos alimentos con efectos beneficiosos para la salud, han de contemplarse también los criterios de aceptabilidad y hábitos de consumo de los consumidores finales, resultando de gran interés el conocimiento de los parámetros actualmente empleados en la caracterización organoléptica de alimentos. Todos estos adelantos e innovaciones obligan a los profesionales que hacen sus aportaciones en el ámbito de la salud a una continua puesta al día que les permita, de este modo, alcanzar un grado de excelencia en el servicio que prestan. Estos son otros de los motivos que justifican que este curso se imparta a los profesionales y estudiantes a los que se dirige.



**PINCHAR AQUÍ PARA MÁS INFORMACIÓN
SOBRE EL PROGRAMA, CONTACTAR
CON LA DIRECCIÓN CIENTÍFICA:
dietetica1.apcs@gmail.com**

Pincha en este enlace para ir a la página de material adicional necesario para la solicitud del curso.

TÉCNICOS SUPERIORES EN DIETÉTICA TÉCNICOS ESPECIALISTAS DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

ALIMENTOS FUNCIONALES, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA: ¿TENEMOS UNA VIDA SALUDABLE?

OBJETIVOS

- Proporcionar una formación actualizada en relación a la alimentación y la nutrición como herramientas en la promoción de la salud.- Conocer los nuevos recursos y tendencias en el ámbito de la alimentación y la nutrición.- Completar los conocimientos para desarrollar de forma eficaz actividades relacionadas con hábitos saludables en el ámbito profesional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Actualizar el conocimiento sobre el aceite de oliva, su composición, beneficios y técnicas de evaluación de la calidad.- Profundizar en el estudio del sector lácteo y las leches fermentadas como uno de los pilares de investigación en alimentos funcionales.- Conocer las bases científicas del efecto beneficioso de los compuestos polifenólicos presentes en los alimentos.- Analizar los beneficios de los alimentos funcionales y las tendencias del mercado.- Comprender el papel de las propiedades sensoriales de los alimentos en la aceptabilidad de los mismos y su influencia en hábitos de vida saludable.- Evaluar el problema de la desnutrición en el ámbito clínico y las estrategias a seguir en su tratamiento y prevención.- Establecer el papel de terapéutico de determinados nutrientes en la práctica clínica.- Aprender el manejo de herramientas aplicables en la evaluación de dietas y útiles como estrategias de promoción de la salud.- Estudiar el etiquetado nutricional de los alimentos como estrategia en la educación nutricional.- Evaluar las necesidades nutricionales durante la práctica deportiva y el interés del empleo o no de suplementos.- Conocer las técnicas antropométricas empleadas en la evaluación del estado nutricional y su aplicación en la práctica deportiva y en la prevención de problemas de salud.

PROGRAMA

• El empleo de nutrientes con actividad terapéutica en la práctica clínica. • El tratamiento dietético como herramienta clave en el abordaje de la obesidad. • Alimentos tradicionales y su potencial efecto funcional: El aceite de oliva. • El uso de los compuestos bioactivos como constituyentes e ingredientes funcionales: Origen, fuentes y actividad biológica. • Necesidades nutricionales en la práctica deportiva. ¿Es necesaria la suplementación?. • ¿Es la industria alimentaria la única responsable de una mala alimentación?.

TALLERES PRÁCTICOS

• Taller de elaboración de dietas: Papel preventivo y/o terapéutico de los alimentos; dieta sana y equilibrada; estrategias para el diseño de una dieta terapéutica. • Evaluación del estado nutricional: La antropometría como herramienta en el ámbito de la salud. • La cata de aceite de oliva: Una técnica indispensable en la evaluación de su calidad. • Bases para una compra inteligente y saludable: Donde, como, cuando, y qué comprar. Interpretación del etiquetado de los alimentos. Diferencias entre las marcas comerciales y las marcas blancas; sellos de calidad. • Iniciación a la evaluación sensorial de bebidas fermentadas.



**PINCHAR AQUI PARA MAS INFORMACIÓN
SOBRE EL PROGRAMA, CONTACTAR
CON LA DIRECCIÓN CIENTÍFICA:
dietetica1.apcs@gmail.com**

Pincha en este enlace para ir a la página de material adicional necesario para la solicitud del curso.

TÉCNICOS SUPERIORES EN DIETÉTICA TÉCNICOS ESPECIALISTAS DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

ALIMENTOS FUNCIONALES, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA: ¿TENEMOS UNA VIDA SALUDABLE?

DIRECCIÓN CIENTÍFICA

D. Manuel Olalla Herrera

Profesor Titular Departamento de Nutrición y Bromatología. Universidad de Granada.

D. Rafael Giménez Martínez

Vicedecano de Prácticas Externas e Integración Estudiantil de la Facultad de Farmacia. Profesor Titular Departamento de Nutrición y Bromatología. Profesor de la Facultad de Ciencias de la Salud. Asignatura Nutrición y Salud. Universidad de Granada.

D. Miguel Navarro Alarcón

Director de Departamento de Nutrición y Bromatología. Catedrático. Universidad de Granada.

PROFESORADO

D. Rafael Giménez Martínez

Vicedecano de Prácticas Externas e Integración Estudiantil de la Facultad de Farmacia. Profesor Titular Departamento de Nutrición y Bromatología. Profesor de la Facultad de Ciencias de la Salud. Asignatura Nutrición y Salud. Universidad de Granada.

D. Manuel Olalla Herrera

Profesor Titular Departamento de Nutrición y Bromatología. Universidad de Granada.

Dña. Ana María Rivas Velasco

Profesora Titular Departamento de Nutrición y Bromatología. Profesora de la Escuela Universitaria de Ciencias de la Salud. Asignatura Nutrición y Salud. Universidad de Granada.

D. Miguel Navarro Alarcón

Director de Departamento de Nutrición y Bromatología. Catedrático. Universidad de Granada.

Dña. María Alba Martínez Burgos

Profesora Ayudante Doctora. Departamento de Fisiología. Universidad de Granada.

D. Joaquín Muros Molina

Profesor Sustituto Interino. Departamento Didáctica de la Expresión Musical, Plástica y Corporal. Universidad de Granada.



Fundación
General
UGR-Empresa

**PINCHAR AQUI PARA MAS INFORMACIÓN
SOBRE EL PROGRAMA, CONTACTAR
CON LA DIRECCIÓN CIENTÍFICA:
dietetica1.apcs@gmail.com**

MATERIAL ADICIONAL

TEST DE CONOCIMIENTOS