

OPCIONAL

ADITIVOS ALIMENTARIOS 13 al 17 de octubre de 2014

- Descripción comparativa de todos los grupos de aditivos, señalando las características de elección para cada aplicación.
- Influencia de los Aditivos en la Salud
- Legislación sobre Aditivos.
- Influencia de los Aditivos en el valor nutricional de los Alimentos.
- Detección práctica de Aditivos

OPCIONAL

MALNUTRICIÓN INFANTIL LIGADA A LA POBREZA

Del 26 al 30 de mayo de 2014

Conceptos básicos de epidemiología nutricional: Índices e indicadores de malnutrición infantil.

El hambre y la inseguridad alimentaria: Causas y consecuencias.

Sinergia entre malnutrición y enfermedades infecciosas.

Nutrición y prevención de la discapacidad.

Intervenciones en alimentación y nutrición en contextos desfavorecidos: recomendaciones y controversias actuales

OBLIGATORIO

"INTERACCIONES ALIMENTOS MEDICAMENTOS"

07 al 11 de abril 2014

- Aspectos cinéticos generales de Alimentos y Medicamentos.
- Efectos de los Medicamentos sobre la biodisponibilidad de Nutrientes. Influencia de los Alimentos en la acción terapéutica de los Fármacos. Interacciones farmacocinéticas. Interacciones farmacodinámicas.
- Interacciones con Xenobioticos. Fibra. Fitatos. Taninos. Aminas Biogenas. Aditivos. Contaminantes ambientales. Sustancias que migran de los envases
- Interacciones en el entorno alimentario. Alcohol, Café y Tabaco.
- Interacciones con plantas medicinales

OPCIONAL

NUTRICIÓN CLÍNICA 15 al 19 de diciembre de 2014

- Alimentación, Nutrición y Diabetes, Enfermedad Cardiovascular, Obesidad, Anorexia, Cáncer, Insuficiencia Renal, Hepatopatía, Osteoporosis
- Alteraciones en la Composición Corporal de Enfermos con SIDA
- Deporte. Las ayudas Ergonómicas
- La Educación Sanitaria y el Cumplimiento Terapéutico. Educación Grupal de Enfermos Crónicos

III. PERFIL DE LOS PARTICIPANTES

Licenciados en Ciencias Biomédicas (Farmacéuticos, Médicos, Biólogos, Veterinarios, Químicos, Tecnólogos de alimentos) así como otros titulados universitarios cuya experiencia y conocimientos previos sean considerados oportunos en el proceso de selección. En el caso de Diplomados (Enfermería, Dietistas, Nutricionistas y otros participantes se considerará el curriculum profesional y la adecuación al puesto de trabajo)

IV. MATRICULA

El precio es 1.600 €. Se podrá fraccionar en dos partes de 800 € la primera en enero-febrero 2013 y la segunda en un mes antes de la conclusión.

Matricula:

Matricula hasta el 30 de Enero de 2014

Adjudicación de plazas de la lista de espera hasta el 10 de Febrero de 2014

Convalidación:

Quienes hayan cursado el DEANA o parte de él, y estén interesados en este Diploma Superior, podrán solicitar la convalidación de los módulos realizados. Cada solicitud será analizada de modo individual por las direcciones Académicas del Diploma Superior y de la Escuela Nacional de Sanidad

V. LUGAR DE REALIZACION:

ESCUELA NACIONAL DE SANIDAD

C/ Sinesio Delgado, 8. 28029 Madrid

Secretaría de Cursos de la Escuela Nacional de Sanidad	Para información Académica
Teléfonos:	Telefono:
91 822 22 96 -Fax: 913877864	91 8222219 Fax : 91 822 22 29
e-mail: secretaria.cursos@isciii.es	E-mail: tgarcía@isciii.es

Postgrado Diploma superior de alimentación, nutrición y Salud Pública 2014



Irene Bretón Lesmes. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Hospital Gregorio Marañón

Laura Padró Masseguer. CESNID. Universidad Autónoma de Barcelona.

Estefanía Custodio Cerezales. Centro Nacional de Medicina Tropical. I.S.C.III.

Pedro Ángel Burdaspal Pérez. Área Química. Centro Nacional de Alimentación. AE-SAN

Rosina López Fandiño. Profesora de investigación en el CIAL. CSIC

Pilar García Peris. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Hospital Gregorio Marañón

Daniel Ramón Vidal. Profesor de Investigación IATA (CSIC).

Andrés Gavilán Bravo. Presidente de AFCA

Mariano Madurga Sanz. Agencia Española del Medicamento

Mª Teresa García Jiménez Jefe de Servicio de Educación Sanitaria. ENS Instituto de Salud Carlos III

Dirección:

Dª Mª Teresa García Jiménez

Diploma superior de alimentación, nutrición y Salud Pública

Se desea contribuir a la actualización de conocimientos en Alimentación y Nutrición de los profesionales interesados en la Salud Pública y la adquisición de habilidades y destrezas para aplicarlos y transmitirlos a la población, facilitando así la Promoción de la Salud y a la colaboración multiprofesional e interinstitucional, así como profundizar en aspectos candentes en este área.

I. OBJETIVOS

Actualizar en contenidos generales y específicos sobre Alimentación y Nutrición que favorezcan una dieta saludable.

Abordar la alimentación y nutrición desde una perspectiva multidisciplinar y de salud pública.

Conseguir una información actualizada de los principales procesos de la Tecnología Alimentaria que sufren los alimentos.

Conocer diferentes metodologías para el análisis de la situación nutricional de una población, y los criterios para el diseño de programas comunitarios.

Capacitar para la Educación en Alimentación y Nutrición facilitando un cambio de hábitos saludables.

Capacitar en el análisis de los consumos individuales y colectivos y en el diseño de menús.

II. DESCRIPCIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

Es un proceso de formación teórico práctico.

Es presencial y se distribuye de manera discontinua, a lo largo del año. En horario de 16 a 21 horas según fechas de cada uno.



Consta de dos fases. La primera es presencial, distribuida en 9 módulos de 30 horas de duración (25 presenciales, 5 computables por actividades prácticas), cuyos contenidos son predominantemente teóricos, con algunas actividades prácticas de demostración. 5 módulos son obligatorios y 4 opcionales a escoger entre 6.

Concluida la fase teórica sigue la fase práctica, no presencial, en la que se realiza una intervención con población. En ella se pretende estimular el desarrollo de trabajos que contribuyan a la Promoción de la Salud, según la intención de aplicación en Salud Pública que tiene este Diploma. Concluidos y presentados dichos trabajos, se obtendrá el Diploma preceptivo, por un total de 400 horas equivalente a 40 créditos. (270 por los 9 módulos y 130 por el trabajo final)

OBLIGATORIO

ALIMENTACIÓN, SALUD Y CONSUMO

24 al 28 de febrero de 2014

- Composición de la Dieta. Principios inmediatos. Recomendaciones
- Historia de la Alimentación Humana. La gastronomía española.

- Guías alimentarias. Grupos de Alimentos.
- Recomendaciones para una dieta equilibrada.
- Detección práctica de fraudes y/ o sustancias indeseables

OBLIGATORIO

ALIMENTACIÓN COMUNITARIA

10 al 14 de marzo de 2014

- Hábitos alimentarios de la población española. Situación actual y tendencias. La Transición Nutricional
- Técnicas de presentación oral y ayudas audiovisuales.
- Diseño Curricular de una acción de Formación en

Alimentación y Nutrición. Programación, Planificación. Metodología Educativa. Ejemplificaciones.

- Elaboración y diseño de encuestas. Técnicas cualitativas y cuantitativas.
- Consideraciones para la elaboración y / o valoración de Dietas y Menús

OPCIONAL

ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

24 al 28 de marzo 2014

- Antropología cultural y alimentación: tabúes, preferencias y aversiones
- Alimentación y evolución. datos paleontológicos
- Implicación de la nutrición en la salud a lo largo de la evolución
- Genética como factor de selección de un patrón alimentario y sus efectos en la salud
- La alimentación desde un enfoque biocultural
- Folklore alimentario. Ritos y fiestas a lo largo del año y a lo largo de la vida.

OBLIGATORIO

SEGURIDAD ALIMENTARIA

05 al 09 de mayo 2014

- Tóxicos Naturales en alimentos. Antinutrientes
- Contaminación Biótica. Microorganismos Patógenos. Ecología. Patógenos emergentes.
- Toxiinfecciones alimentarias en España y en la Unión Europea.
- Contaminación abiótica. Agua. Suelo. Aire.
- Promotores del crecimiento animal.
- Seguridad a lo largo de la cadena alimentaria
- Incompatibilidad con alimentos, intolerancias y alergias.
- Educación para la Salud y Seguridad Alimentaria.

OPCIONAL

ALIMENTACIÓN DE COLECTIVOS: ELABORACIÓN DE DIETAS Y MENÚS

21 al 25 de abril de 2014

- Necesidades nutricionales en las distintas etapas de vida.
- Planificación de menús saludables.
- Seguridad y alimentación colectiva.
- Tablas de alimentos.
- Ejercicios prácticos.

OBLIGATORIO

"TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y VALOR

NUTRICIONAL" 09 al 13 de Junio de 2014

- La Cadena Alimentaria.
- Influencia de la Tecnología alimentaria en el valor nutricional de los Alimentos.
- Aditivos, Alimentos ionizados, Altas presiones. Pulsos eléctricos,Atmósferas modificadas.
- Tratamientos térmicos, industriales y culinarios. Cadena de frío.
- Ahumados, Liofilización, Microondas
- Alimentos modificados genéticamente. Influencia en los nutrientes
- Especies infravaloradas. Surimi. Alimentos procedentes de recuperación mecánica.

OPCIONAL



LA ALIMENTACIÓN EN DIVERSAS ETAPAS DE LA VIDA 23—27 de junio de 2014

- La alimentación en las embarazadas, neonatos, primer año de vida, la infancia, adolescentes, menopausia, deportista, anciano, poblaciones desplazadas, situaciones de emergencia.

OPCIONAL

LA NUEVA BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS TRANSGÉNICOS

10 al 14 de noviembre 2014

- Alimentos modificados genéticamente.
- Nuevas aplicaciones de la Biotecnología a la Alimentación.
- Obtención de alimentos y/o ingredientes.
- Evaluación de Riesgos en Alimentos Transgénicos.
- Legislación sobre Alimentos Transgénicos