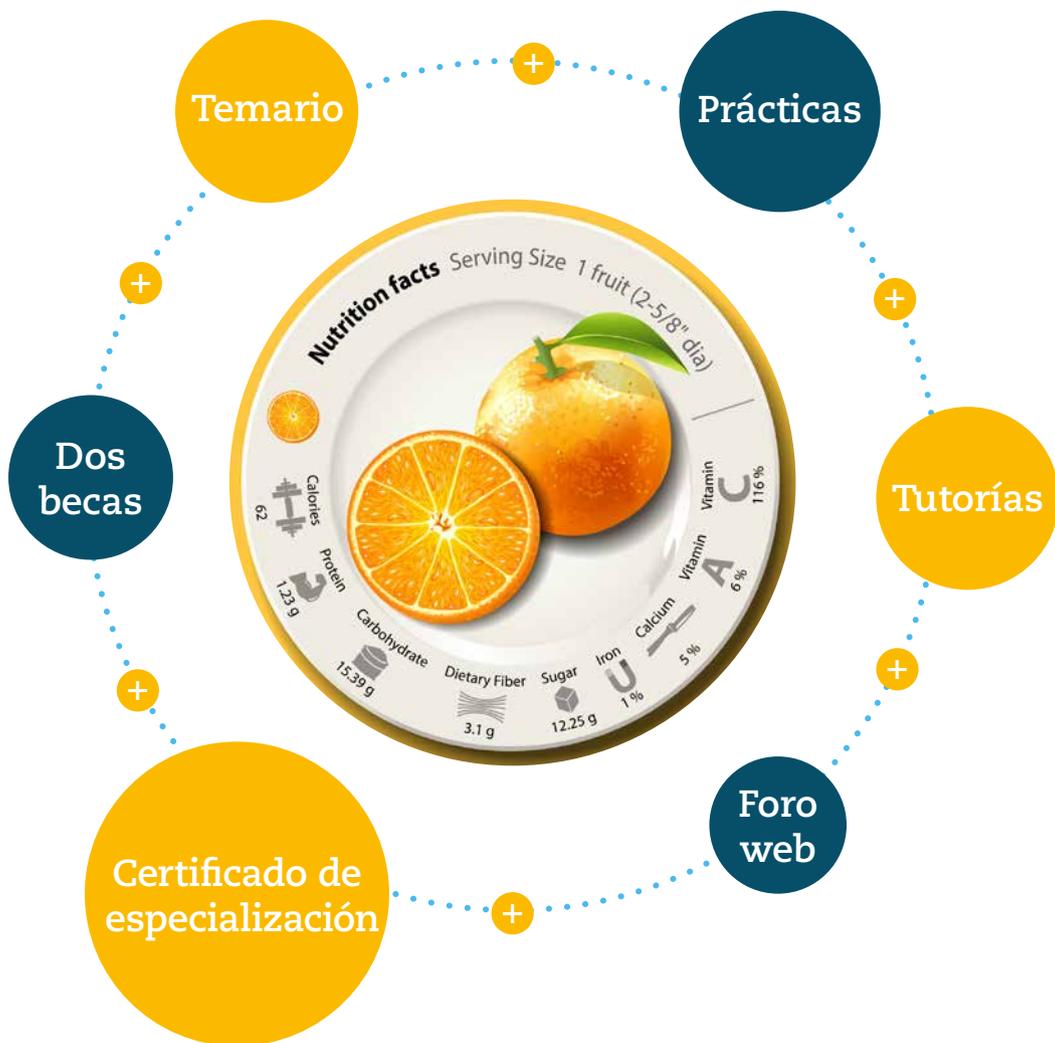


Curso de especialización

Composición y Valor Nutritivo de los Alimentos

FINUT - Fundación Iberoamericana de Nutrición





Curso de especialización:

COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS

Organiza: Fundación Iberoamericana de Nutrición –FINUT–

Dirección y coordinación académica del curso

Dirección Académica: Prof.
EMILIO MARTÍNEZ DE VICTORIA MUÑOZ,
Catedrático de Fisiología,
Universidad de Granada, España.

Coordinación Académica: Prof^a.
MARÍA DOLORES RUIZ LÓPEZ,
Catedrática de Nutrición y Bromatología,
Universidad de Granada, España.

Tutores del Curso



MARÍA DOLORES RUIZ LÓPEZ

Ph.D. Catedrática de Nutrición y Bromatología, Universidad de Granada, España.

MARIANO MAÑAS ALMENDROS

Ph.D. Catedrático de Fisiología, Universidad de Granada, España



EMILIO MARTÍNEZ DE VICTORIA MUÑOZ

Ph.D. Catedrático de Fisiología, Universidad de Granada, España

REYES ARTACHO MARTÍN-LAGOS

Ph.D. Profesora Titular, Departamento de Nutrición y Bromatología,
Universidad de Granada, España



MARÍA DOLORES YAGO TERRAGOSA

Ph.D. Profesora Titular, Departamento de Fisiología, Universidad de Granada, España

MARÍA ALBA MARTÍNEZ BURGOS

Ph.D. Profesora Contratada Doctora, Departamento de Fisiología,
Universidad de Granada, España.



BELÉN GARCÍA-VILLANOVA RUIZ

Ph.D. Catedrática de Nutrición y Bromatología, Universidad de Granada, España

EDUARDO JESÚS GUERRA HERNÁNDEZ

Ph.D. Catedrático de Nutrición y Bromatología, Universidad de Granada, España.



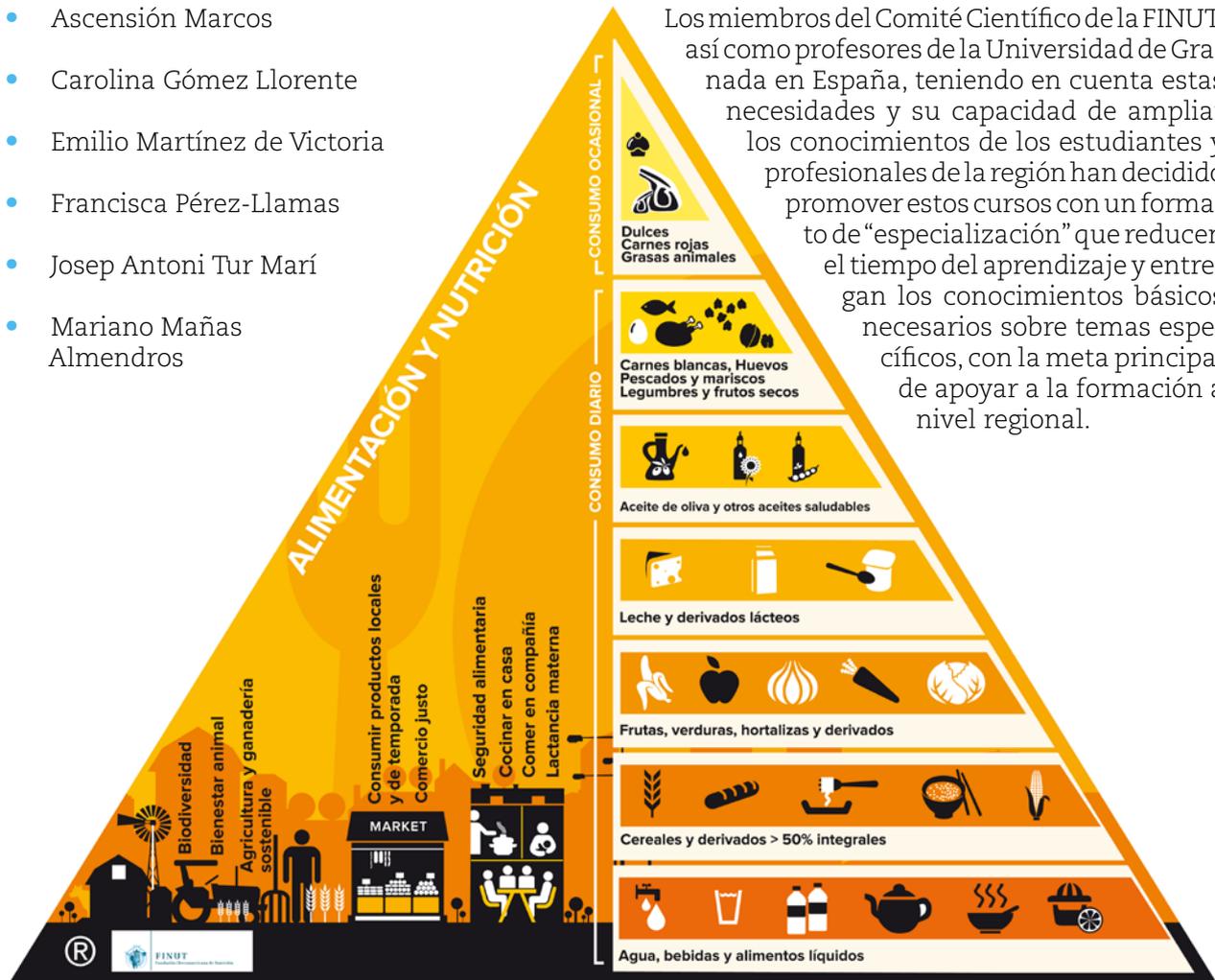
Autores de contenido del curso

- Ana M. Troncoso González
- Andreu Palou Oliver
- Ángel Gil Hernández
- Ascensión Marcos
- Carolina Gómez Llorente
- Emilio Martínez de Victoria
- Francisca Pérez-Llamas
- Josep Antoni Tur Marí
- Mariano Mañas Almendros

Breve descripción

Los cursos de especialización de la FINUT nacen de la necesidad de recibir una mayor formación, especialmente sobre temas novedosos en salud y nutrición, por parte de jóvenes científicos en Iberoamérica.

Los miembros del Comité Científico de la FINUT, así como profesores de la Universidad de Granada en España, teniendo en cuenta estas necesidades y su capacidad de ampliar los conocimientos de los estudiantes y profesionales de la región han decidido promover estos cursos con un formato de “especialización” que reducen el tiempo del aprendizaje y entregan los conocimientos básicos necesarios sobre temas científicos, con la meta principal de apoyar a la formación a nivel regional.



Al finalizar este curso, el alumno conocerá:

- Los procedimientos de elaboración de las Tablas de Composición de Alimentos y Bases de Datos de alimentos, su estructura, contenido y limitaciones de las mismas
- Las diversas técnicas que se aplican en la valoración de la calidad nutritiva de un alimento
- El concepto y los principales compuestos bioactivos de los alimentos
- Los principales conceptos y las líneas de investigación científica más importantes en materia de alimentos funcionales
- El concepto y los tipos de complementos alimenticios, sus propiedades y cuándo deben implementarse
- Los fundamentos de los procesos tecnológicos convencionales y no convencionales aplicados en la producción de alimentos
- Las bases científicas en las que se sustentan las normas de etiquetado nutricional y su posterior desarrollo
- Las principales declaraciones de salud y el concepto de perfil nutricional
- Los valores de referencia de ingesta para macronutrientes y micronutrientes
- El concepto y los índices de calidad de la dieta



Al finalizar este curso, el alumno será capaz de:

- Utilizar Tablas de Composición de Alimentos y Bases de Datos Nutricionales
- Clasificar alimentos mediante el uso del sistema Langual.
- Diferenciar los conceptos de digestibilidad, coeficiente de digestibilidad aparente y verdadera, así como retención porcentual de un nutriente
- Relacionar el consumo de algunos tipos de alimentos vegetales y de sus compuestos bioactivos con la prevención de enfermedades crónicas
- Diferenciar entre alimento funcional, nutracéutico y complemento alimenticio
- Diferenciar entre la información nutricional obligatoria y voluntaria
- Distinguir entre una declaración nutricional y una declaración de propiedades saludables y sus interconexiones

- Identificar, a partir de la composición de un alimento, las posibles declaraciones de salud que puede llevar
- Diferenciar los conceptos de ingestas dietéticas recomendadas, ingestas adecuadas y niveles máximos de ingesta tolerable
- Identificar los componentes de los índices de calidad de la dieta

A lo largo del curso podrán encontrar varios tipos de actividades:

- El alumno realizará las actividades propuestas por los tutores del curso de cada tema que compone el mismo
- Leerá e interpretará aquellos trabajos que le sea sugerido por el tutor para una mejor comprensión de los temas de estudios



Público objetivo

- Estudiantes de 3^{er} año o más, licenciados y graduados en: Medicina, Farmacia, Nutrición Humana y Dietética, Biología, Bioquímica, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Química, Veterinaria, Ciencias de la Actividad Física y el Deporte, titulados afines a Ciencias Biomédicas y de la Salud. Magíster o Máster en Ciencias de la Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos o equivalente.
- Profesionales no graduados en la materia, siempre y cuando tengan una experiencia comprobada de la misma. Debe presentar una nota formal de la institución en la que trabaja o un informe de vida laboral confirmando como mínimo 4 años de experiencia en la materia.

Fechas, duración y dedicación personal

El curso se impartirá del 6 de marzo al 2 de junio de 2017. Durante estos 3 meses, el alumno tendrá que dedicar personalmente una media de 2 horas diarias al estudio.

Plazo de preinscripción e inscripción

Preinscripción: podrá realizarse del 16 al 29 de enero de 2017.

Solicitud de inscripción: podrá realizarse del 30 de enero al 26 de febrero de 2017.

Documentación y recursos

- Documentos y vídeos para visualizar y descargar durante el curso
- Acceso al software EVALFINUT para valoración de dietas, con 4 meses de suscripción gratis
- Uso del sistema Languag para clasificar alimentos

Certificado de especialización

Al finalizar y aprobar el curso, el alumno recibirá de manera electrónica un certificado de especialización emitido y firmado por la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT).

Precio

540 Euros

Becas

La FINUT otorgará dos becas completas a los dos alumno(a)s que obtengan la mejor calificación en el curso, ésta podrá hacerse efectiva en uno de los próximos cursos de especialización ofertados por la FINUT. Concretamente, la beca consistirá en la inscripción gratuita en uno de los cursos on-line de la FINUT.



Contenido

Introducción

- Introducción al manejo de la plataforma Moodle (vídeo)
- Introducción y bienvenida al curso (vídeo)

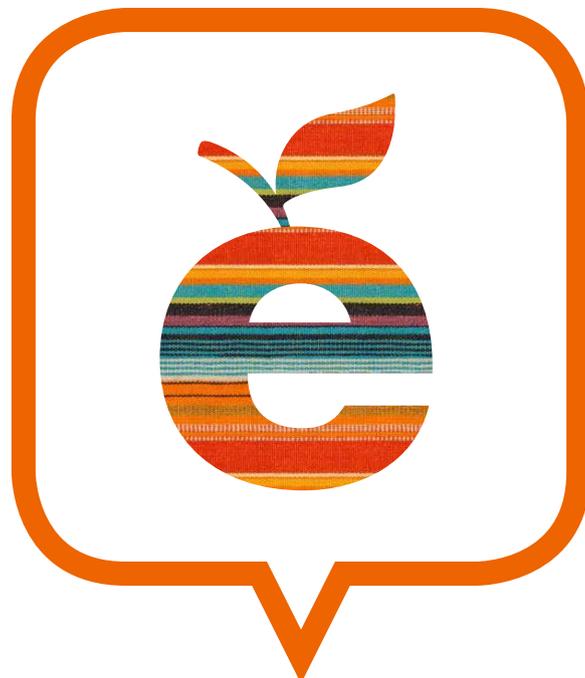
Programa Teórico

1. Composición de los alimentos. Concepto y clasificación de nutrientes. Tabla de composición de los alimentos y bases de datos nutricionales
2. Calidad nutritiva de los alimentos
3. Compuestos bioactivos de los alimentos
4. Alimentos funcionales
5. Complementos alimenticios
6. Influencia de los procesos tecnológicos sobre el valor nutritivo de los alimentos
7. Etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos. Declaraciones nutricionales y saludables de los alimentos.
8. Ingestas dietéticas de referencia
9. Objetivos nutricionales y Guías alimentarias
10. Índices de calidad de la dieta

Programa Práctico

1. Casos prácticos de clasificación de alimentos por el sistema Languag (vídeo)
2. Casos prácticos de valoración de la calidad nutritiva de una dieta utilizando el software EVALFINUT (vídeo)





e-learning
FINUT

Curso de especialización:

COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS

Organiza: Fundación Iberoamericana de Nutrición –FINUT–

Para más información e inscribirse:
www.finut.org • info@finut.org