

Cursos de postgrado	Curso académico 2020-2021
	MICROBIOTA, PROBIÓTICOS Y PREBIÓTICOS. LA NUTRICIÓN DEL SIGLO XXI
	del 18 de enero al 30 de septiembre de 2021
25 créditos	DIPLOMA DE EXPERTO UNIVERSITARIO
Características: material impreso, material multimedia, actividades presenciales optativas, curso virtual y guía didáctica.	

Departamento

Economía Aplicada y Gestión Pública

Facultad de Derecho

PROGRAMA DE POSTGRADO

Máster, Diploma de Especialización, Diploma de Experto y Certificado de Formación del Profesorado.

Curso 2020/2021

El Programa de Postgrado acoge los cursos que dan derecho a la obtención de un Título Propio otorgado por la UNED. Cada curso se impartirá en uno de los siguientes niveles: Máster, Diploma de Especialización, Diploma de Experto y Certificado de Formación del Profesorado.

Requisitos de acceso:

Estar en posesión de un título de grado, licenciado, diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico. El director del curso podrá proponer que se establezcan requisitos adicionales de formación previa específica en algunas disciplinas.

Asimismo, de forma excepcional y previo informe favorable del director del curso, el Rectorado podrá eximir del requisito previo de la titulación en los cursos conducentes al Diploma de Experto Universitario. Los estudiantes deberán presentar un curriculum vitae de experiencias profesionales que avalen su capacidad para poder seguir el curso con aprovechamiento y disponer de acceso a la universidad según la normativa vigente.

El estudiante que desee matricularse en algún curso del Programa de Postgrado sin reunir los requisitos de acceso podrá hacerlo aunque, en el supuesto de superarlo, no tendrá derecho al Título propio, sino a un Certificado de aprovechamiento.

Destinatarios

Los establecidos por la UNED para este tipo de cursos.

1. Presentación y objetivos

Los seres humanos tenemos tantas bacterias como células se encuentran en nuestro organismo. Este conjunto de bacterias es lo que se conoce con el nombre de microbiota y vive en perfecta simbiosis con nosotros desde el momento de nuestro nacimiento. Este conjunto de habitantes que viven en el interior de nuestro cuerpo es único e individual de cada persona y juegan un papel muy importante en el estado de salud y enfermedad. La microbiota tiene funciones de barrera, moduladora del sistema inmune, función de barrera, etc

El objetivo de este programa es dar a conocer los conocimientos más actuales sobre la microbiota y como se puede mediante acciones nutricionales concretas, cepas probióticas y prebióticos ejercer un efecto positivo sobre ella.

Cada vez más evidencias científicas han demostrado que el estudio de la microbiota tiene un gran potencial a la hora de tratar diversas patologías. Gracias a estos nuevos estudios se están aplicando nuevos tratamientos para conseguir un estado de salud óptimo.

Nuestra microbiota se instala desde el momento del nacimiento y puede experimentar cambios debido al consumo de fármacos, estilo de vida, estrés, etc. Una alteración nuestra microbiota puede estar relacionado con distintas patologías con diversidad de síntomas, como pueden ser alergias, enfermedades gastrointestinales, enfermedades neurológicas, dermatitis, síndrome metabólico, etc.

Cada vez queda más clara la relación que existe entre el intestino y el cerebro. En nuestro intestino se fábrica el 90% de la serotonina y el 50% de la dopamina, debido a estos datos se está viendo cada vez más relación con enfermedades como Parkinson, Alzheimer, esclerosis múltiple, etc y

Al término del programa el estudiante de este Experto Profesional:

- Conoceremos como funciona todo nuestro aparato digestivo
- Conocerá los últimos estudios en el campo del estudio de la microbiota.
- estudiará como el desequilibrio de la microbiota y la hiperpermeabilidad intestinal está relacionado con diversas patologías.
- Distinguirá entre términos tan comunes hoy en día como son las alergias y las intolerancias alimenticias y que abordaje necesitan.
- Dispondrá de todas las herramientas a nivel cepas probióticas, dietas especiales como FODMAP y las herramientas necesarias para el abordaje de las distintas patologías relacionadas con la alteración de la microbiota.

2. Contenidos

- La digestión paso a paso
- Patologías del aparato digestivo
- Microbiota y microbioma
- Probióticos y prebióticos
- Uso de la dietoterapia y cepas probióticas para abordar los distintos trastornos digestivos.
- Los productos probióticos desde su gestión y normativa

3. Metodología y actividades

El estudiante estudiará el material didáctico que se le facilite. Tendrá la posibilidad de acudir o ver por UNED TV las sesiones presenciales voluntarias y algunas video clases para complementar su formación. Está previsto que al estudiante se le evalúe por trabajos periódicos y/o finales y/o exámenes periódicos y/o finales (podrían ser en todos los casos on-line)

La actividad tiene los siguientes recursos didácticos: Material impreso, material multimedia, guía didáctica, actividades presenciales optativas y curso virtual (Alf)

El alumno conocerá las principales causas de la disbiosis intestinales, como recuperar mediante cepas probióticas y dietas específicas ese equilibrio,

4. Material didáctico para el seguimiento del curso

4.1 Material obligatorio

4.1.1 Material en Plataforma Virtual

Guía Didáctica y material en PDF a suministrar progresivamente a lo largo del curso en la plataforma. El material del curso constará de un temario de contenidos que será elaborado por expertos en la materia y que se publicará en PDF en el curso virtual. Habrá video clases complementarias a los temas que se vayan exponiendo impartidas por los distintos expertos. Cada tema será completado con una autoevaluación tipo test que valorará lo aprendido en cada tema y que será similar a las pruebas de evaluación continua, voluntarias o PEC que se irán proponiendo a lo largo del curso para evaluar a los estudiantes. Al final del curso, sin perjuicio de un examen final obligatorio tipo test, se propondrá un trabajo práctico que consistirá en el diseño de una dieta para una determinada patología donde el estudiante deberá poner en práctica todo lo aprendido durante el curso.

El material del curso constará de un temario.

Unas video clases complementarias a los temas que vayamos exponiendo.

Además al final de cada tema habrá un examen tipo test para poder evaluar lo aprendido en cada tema.

Al final del curso propondremos un trabajo práctico que consistirá en el diseño de una dieta para una determinada patología donde el estudiante deberá poner en práctica todo lo aprendido durante el curso.

5. Atención al estudiante

Habrá un curso virtual y una guía didáctica. La atención docente se prestará por los foros temáticos del curso. También habrá un foro para temas logísticos y organizativos.

El teléfono del Director del curso es 91.398.63.53. Para temas administrativos o de matrícula dirijase a titulospropios@adm.uned.es o por teléfono a la Fundación de la UNED (www.fundacion.uned.es)

6. Criterios de evaluación y calificación

La evaluación se realizará por examen/es escrito y/o la realización de trabajos obligatorios (entregados on-line o por correo electrónico).

Se suelen programar clases grabadas además de aprovechar las ya existentes

Puede haber sesiones presenciales voluntarias.

Habrà dos actividades presenciales obligatorias en Madrid:

-La primera se produciría del 15 al 20 de enero.

-La última entre la segunda quincena de abril y la primera quincena de Mayo.

La calificación será de APTO o NO APTO según lo que establece el Reglamento de Educación Permanente de la UNED

7. Duración y dedicación

De 19 de enero a 15 de junio de 2021 se irán programando controles on line consistentes en pruebas objetivas calificables que contribuirán para el apto final.

El trabajo y/o examen final se programará para la última semana de julio o para la tercera semana de septiembre, en el caso de que sea necesario hacerlo así para algunos estudiantes

8. Equipo docente

Director/a

Director - UNED

JUEZ MARTEL, PEDRO

Directores adjuntos

Director adjunto - Externo

QUINTAS ALONSO, ÁNGELA

Colaboradores UNED

Colaborador - UNED

DIEGO ANGELES, PABLO LUIS DE

Colaborador - UNED

GUIROLA LOPEZ, JOSE MANUEL

Colaboradores externos

Colaborador - Externo

CASANOVAS AGUILAR, PILAR

Colaborador - Externo

ECHEVERRY LÓPEZ, MANUELA

9. Precio del curso

Precio de matrícula: 1.000,00 €.

Precio del material: 100,00 €.

10. Descuentos

10.1 Ayudas al estudio y descuentos

Se puede encontrar información general sobre ayudas al estudio y descuentos en [este enlace](#).

Debe hacer la solicitud de matrícula marcando la opción correspondiente, y posteriormente enviar la documentación al correo: descuentos@fundacion.uned.es.

10.2 Incentivos

Son Ayudas que se concederán a propuesta voluntaria de los directores de los cursos, que son los que más conocen a su alumnado, y se detraerán del crédito disponible para el curso.

Su concesión no anula el porcentaje de los ingresos de matrícula que se destina a ayudas al estudio en esta actividad.

En todo caso, el porcentaje que se va a incentivar será exclusivamente el que corresponda al precio de matrícula (en ningún caso al precio del material necesario para el seguimiento del curso).

Los incentivos a la matrícula aprobados para este curso académico son los siguientes:

- Grupos que vengan de entidades que matriculen cinco miembros o más.

Descuento aplicado: 20%.

11. Matriculación

Del 7 de septiembre de 2020 al 15 de enero de 2021.

Información de matrícula:

Fundación UNED

C/ Guzmán el Bueno, 133 - Edificio Germania, 1ª planta

28003 ¿ Madrid

Teléfonos: +34 913867275 / 1592

Correo electrónico: bsaez@fundacion.uned.es

<http://www.fundacion.uned.es>

12. Responsable administrativo

Negociado de Especialización.