Cursos de postgrado

25 créditos

Curso académico 2017-2018

Sistema Alimentario Sostenible

del 15 de enero al 30 de junio de 2018

DIPLOMA DE EXPERTO UNIVERSITARIO

Características: material impreso, curso virtual y guía didáctica.

Departamento

Química Orgánica y Bio-Orgánica

Facultad de Ciencias

Convocatoria actual

Existe una convocatoria de este curso en el último curso académico publicitado.

Periodo de matriculación:

Del 7 de septiembre de 2023 al 15 de enero de 2024.

Periodo de docencia:

Del 20 de enero al 30 de junio de 2024.

Puede acceder a ella a través de este enlace.

PROGRAMA DE POSTGRADO
Máster, Diploma de Especialización, Diploma de Experto y Certificado de Formación del Profesorado.
Curso 2017/2018

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

Este es un curso impartido por la UNED y dentro de las actividades de la Cátedra "UNESCO Chair on Science and Innovation for Sustainable Development: Global Food Production and Safety" de la UNED y la Fundación TRIPTOLEMOS.

El curso va dirigido a todas las personas interesadas en las cuestiones y problemas que afectan al sistema alimentario actual y puede seguirse con aprovechamiento aunque no se posea formación específica en la materia.

Conforme al Reglamento de Estudios de Formación Permanente para la obtención del diploma de Experto Universitario es necesario estar en posesión de un título de grado, licenciado, diplomado,ingeniero técnico o arquitecto técnico.

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.

1. Presentación y objetivos

- Reconocer la importancia de la restauración colectiva en el bienestar y la salud de las poblaciones.
- Valorar todos los aspectos que inciden en una restauración colectiva de calidad.
- Ofrecer información múltiple que incida en el carácter radicalmente cultural del consumo de alimentos.
- Destacar algunos de los problemas y perspectivas socio-culturales de la alimentación contemporánea.
- Conocer las principales sustancias tóxicas en los productos agrícolas, las diferentes fuentes y los procesos de formación de las mismas, así como sus efectos y límites de seguridad.
- Identificar los principales riesgos alimentarios para garantizar una producción y disponibilidad de alimentos más seguros.

2. Contenido

Bloque 1. SALUD PUBLICA, NUTRICIONCOMUNITARIA Y PREVENCION DE LA ENFERMEDAD A TRAVES DE LA RESTAURACION COLECTIVA SOCIAL

Desde el punto de vista de la Salud Publica, la restauración colectiva social ha adquirido en las últimas décadas, una gran relevancia

en todos los países desarrollados por su función alimentaria, nutricional, asistencial y social y que contribuye a mejorar los hábitos alimentarios y a la prevención de patologías de gran prevalencia

Tema 1. Nutrición en Salud Publica como instrumento de la Promoción de la Salud en la Comunidad.

Tema 2. Restauración colectiva y consumo responsable. Diseño y plani¿cación de menús para distintos centros: comedores escolares, geriátricos, hospitales. Su importancia en la gastronomía, las tradiciones y los patrones alimentarios especioso de las poblaciones. Aspectos educativos de la restauración colectiva y su incidencia en los hábitos alimentarios.

Tema 3. Tecnología de los alimentos: procesado, conservación, preparación y servicio. Influencia sobre el valor nutritivo de los alimentos. Etiquetado nutricional

Tema 4. Seguridad e higiene alimentaria. Manipulación de alimentos. Intolerancia y alergias alimentarias

Tema 5.Normativa legal relativa a la restauración colectiva.

Bloque 2. ALIMENTACIÓN Y CULTURA.

Tema 1. Alimentación e identidad étnica. Comida y diferencia social: Alimentación diferencias de género. Alimentación y grupos de edad. Alimentación y clase social.

Tema 2. Alimentación y diversidad cultural en torno a la comida/salud/enfermedad.

Tema 3. Alimentación equilibrada, malnutrición y hambre. Promoción de la educación para la salud,calidad de vida y envejecimiento activo.

Tema 4. Algunos problemas de la alimentación en las sociedades contemporáneas: Trastornos en la conducta alimentaria (anorexia, obesidad).

Tema 5. Las relaciones entrecomida y sexualidad. Diversidad religiosa y comida. Tabúes y festines culinarios.

Bloque 3. AGROALIMENTACIÓN: TOXICIDAD DE SUSTANCIAS EN LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Tema 1. Clasificación y fuentes de compuestos tóxicos. Evaluación y prevención de la toxicidad. Tipos de efectos tóxicos.

Tema 2. Sustancias tóxicas de origen natural en agroalimentación. Toxicología de aditivos alimentarios.

Tema 3.Tóxicos derivados producidos en el procesado, preparación, almacenamiento y envasado de los alimentos. Contaminantes industriales y ambientales en los alimentos.

Tema 4. Residuos tóxicos en los alimentos. Plaguicidas y medicamentos veterinarios. Compuestos cancerígenos en agroalimentación: Dieta y cáncer.

Tema 5. Marco legislativo en materia alimentaria.

3. Metodología y actividades

La metodología seguida será la propia de la enseñanza a distancia en la UNED: Curso Virtual en la plataforma aLF, tutorías telefónicas, correo electrónico y postal, etc.

El estudio del contenido del curso se debe iniciar consultando la Guía Didáctica que encontrará en el Curso Virtual, donde se recogen las orientaciones y recomendaciones más importantes, bibliografía, etc.

Se considera suficiente la lectura y compresión de los temas para poder completar y superar las Pruebas de Evaluación a Distancia (PEDs).

4. Material didáctico para el seguimiento del curso

4.1 Material obligatorio

4.1.1 Material en Plataforma Virtual

El material didáctico necesario para el seguimiento de los temas del programa del curso, la Guía didáctica y las pruebas de evaluación estarán disponible en la plataforma virtual.

5. Atención al estudiante

La tutorización se realizará a través del Curso Virtual en la plataforma aLF al que podrá acceder desde el campus docente de la UNED (www.uned.es/), con las claves de acceso que se le proporcionarán una vez formalizada la matricula.

En él se encontrará toda la información y documentos de trabajo, así como otras herramientas como los Foros, donde podrá plantear dudas o consultas al Equipo Docente.

También podrán dirigirse a las siguientes direcciones de correo electrónico:

cescolastico@ccia.uned.es; scalvo@ccia.uned.es;

julogarcia@gmail.com;

mjciaurriz@der.uned.es;

amohino@der.uned.es; cortega@edu.uned.es;

enrique.eymar@uam.es;

6. Criterios de evaluación y calificación

De acuerdo con la metodología de enseñanza a distancia, los conocimientos adquiridos se evaluarán mediante la realización de tres Pruebas de Evaluación a Distancia (PEDs) relativas a los contenidos de los temas de cada bloque temático.

Cada Prueba de Evaluación a Distancia consta de dos partes diferenciadas. La primera parte se basa en cuestiones específicas de los temas, y la segunda parte consiste en el desarrollo de un trabajo por cada bloque.

El enunciado de las pruebas se podrá descargar desde el icono tareas que se encuentra en el curso virtual (plataforma aLF) al que se puede acceder desde la página web de la UNED (www.uned.es/) con las claves correspondientes. Deberán enviarse también a través de la plataforma dentro de los plazos establecidos. De forma excepcional podrán remitirse al Equipo Docente por correo electrónico o postal.

La superación del curso está condicionada a la realización satisfactoria de las Pruebas de

Evaluación a Distancia. La calificación será APTO, NO APTO o NO PRESENTADO.

7. Duración y dedicación

Duración: del 15 de enero de 2018 al 30 de junio de 2018.

8. Equipo docente

Director/a

Director - UNED

ESCOLASTICO LEON, CONSUELO

Colaboradores UNED

Colaborador - UNED

CALVO BRUZOS, SOCORRO CORAL

Colaborador - UNED

CIAURRIZ LABIANO, M JOSE

Colaborador - UNED

LOPEZ GARCIA, JULIAN

Colaborador - UNED

MOHINO MANRIQUE, ANA LORETO

Colaborador - UNED

ORTEGA NAVAS, MARIA DEL CARMEN

Colaboradores externos

Colaborador - Externo

EYMAR ALONSO, ENRIQUE

Colaborador - Externo

LÓPEZ JURADO, LÁZARO

9. Precio del curso

Precio de matrícula: 700,00 €.

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.

11. Matriculación

Del 7 de septiembre de 2017 al 15 de enero de 2018.

12. Responsable administrativo

Negociado de Especialización.