



INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN  
FACULTAD DE FARMACIA

## FORMACIÓN DE POSGRADO EN NUTRICIÓN Y SALUD



Universidad  
de Navarra



# Cursos de Posgrado

## DIRIGIDOS A

Titulados universitarios en Ciencias de la Salud y relacionados.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Pueden realizarse en el lugar de residencia del alumno (España o extranjero)
- Formación a distancia con el asesoramiento de un Tutor personal.
- Diploma acreditativo expedido por la Universidad de Navarra.
- Solicitada acreditación. Todas las ediciones anteriores han sido acreditadas por la Comisión de Formación Continuada del Sistema Nacional de Salud para diferentes profesionales sanitarios.

## MATRÍCULA

- Matrícula abierta: desde Septiembre de 2011 a Julio de 2012.
- Fecha oficial de inicio: 10 de Octubre. A partir de esta fecha una vez formalizada la matrícula se realizarán los cursos con calendarios personalizados.
- La matrícula reducida se aplica en los Cursos a distancia y on-line a:
  - Antiguos alumnos de los Cursos de Posgrado a distancia en Nutrición y Salud.
  - Tutores de prácticas y miembros de la Agrupación de Graduados de la Universidad de Navarra.
  - Asociaciones o instituciones con los que se mantenga un convenio de formación.

## DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

- Boletín de inscripción.
- Fotocopia del Título académico.
- Abono del curso que puede realizarse mediante:
  - Talón nominativo a favor de Universidad de Navarra.
  - Transferencia (enviar copia por correo postal, correo electrónico o fax) indicando el cursos/s y el nombre del alumno:  
Banco Popular  
Nº cuenta: 0075 4610 10 0600354647 (Ref 140002)
  - Tarjeta de crédito Visa o Mastercard: indicando titular, fecha de caducidad, número (16 dígitos) e importe.
  - Pago por internet mediante tarjeta de crédito a través de la web: [www.unav.es/icaun](http://www.unav.es/icaun)

**CURSO 2011-2012**

CURSOS	DURACIÓN	MATRICULA	
		ORDINARIA	REDUCIDA
ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA <sup>(1)</sup>	20 semanas (100 horas)	870 €	783 €
NUTRICIÓN, DIETÉTICA Y DIETOTERAPIA <sup>(2)</sup>	30 semanas (150 horas)	1305 €	1175 €
NUTRITION AND OBESITY	10 semanas (25 horas)	290 €	261 €
NUTRICIÓN EN LA INFANCIA Y LA ADOLESCENCIA	10 semanas (50 horas)	435 €	392 €
NUTRICIÓN Y OBESIDAD	10 semanas (50 horas)	435 €	392 €
ALIMENTOS: COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES	10 semanas (50 horas)	435 €	392 €
NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA	10 semanas (50 horas)	435 €	392 €
ON-LINE ALIMENTACIÓN DE LAS PERSONAS MAYORES. MÓDULO 1	8 semanas (50 horas)	145 €	130,50 €
ON-LINE ALIMENTACIÓN DE LAS PERSONAS MAYORES. MÓDULO 2	8 semanas (50 horas)	145 €	130,50 €
ON-LINE ALIMENTACIÓN DE LAS PERSONAS MAYORES. MÓDULO 3	8 semanas (50 horas)	145 €	130,50 €
NUTRICIÓN APLICADA <sup>(3)</sup>	2 días (20 horas)	334 €	-

<sup>(1)</sup> En este curso puede realizarse el pago de manera fraccionada en 2 abonos (1<sup>er</sup> abono: 500 € en el momento de la matrícula, 2<sup>o</sup> abono pasados tres meses)

<sup>(2)</sup> En este curso puede realizarse el pago de manera fraccionada en 2 abonos (1<sup>er</sup> abono: 700 € en el momento de formalizar la matrícula, 2<sup>o</sup> abono pasados tres meses)

<sup>(3)</sup> Curso presencial con plazas limitadas. Fecha única de realización pendiente de establecer.

## Cursos a Distancia

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

- La matrícula incluye el material del curso y el envío del mismo (en el caso de existir problemas editoriales con alguno de los textos, se sustituirán por otros de contenido y calidad similares)
- Herramientas informáticas y actividades on-line opcionales (no es imprescindible disponer de ordenador)
- Evaluación a distancia mediante exámenes tipo test y casos prácticos.

### Alimentación Hospitalaria (9ª Edición)

Duración: 20 semanas (100 h.) | Matrícula: Ordinaria 870 € y Reducida 783 €

### OBJETIVO GENERAL

Contribuir a la mejora de la atención hospitalaria en el ámbito de la alimentación y ofrecer fundamentos y soluciones prácticas a problemas que a diario el profesional sanitario puede encontrar en la gestión alimentaria de un hospital.

### CONTENIDOS

#### Módulo 1: Fundamentos

- Restauración hospitalaria, diseño y planificación de dietas en un hospital.
- El ciclo de los alimentos y calidad en la empresa alimentaria.
- Evaluación nutricional, requerimientos nutricionales y desnutrición del paciente hospitalizado.
- Nutrición artificial en el hospital, ambulatoria y a domicilio.
- Interacciones fármaco-nutriente.
- Alergias e intolerancias alimentarias.

#### Módulo 2: Dietas Hospitalarias

- Indicaciones, objetivos, características y valoración nutritiva de dietas hospitalarias: progresivas, de textura modificada, patologías gastrointestinales, diabetes y control de peso, controladas en residuos, controladas en proteínas, pobre en grasa saturada y colesterol y otras situaciones especiales.
- Modelo quincenal de unificación de dietas a partir de una dieta basal de doble opción.

### MATERIAL DIDÁCTICO

- “Alimentación Hospitalaria. 1. Fundamentos”. Ed. Díaz de Santos. 2004.
- “Alimentación Hospitalaria. 2. Dietas Hospitalarias”. Ed. Díaz de Santos. 2004.
- “Empresas de Restauración Alimentaria: un sistema de gestión global”. Ed. Díaz de Santos. 2001.
- “Fisiopatología aplicada a la nutrición”. Ed. Mayo. 2002.
- Programa informático “Alimentación Hospitalaria: estimación de raciones en restauración”.
- DVD: “Nutrición artificial”.

### ACREDITACIÓN

La edición anterior de este curso fue declarada "Actividad acreditada por la Comisión de Formación Continuada de Navarra del Sistema de Acreditación de la Formación Continuada de las profesiones sanitarias en el Sistema Nacional de Salud" con 16,10 créditos para Diplomados en Nutrición y Dietética y Otros Titulados Universitarios en Ciencias de la Salud.

# Nutrición, Dietética y Dietoterapia (17ª Edición)

Duración: 30 semanas (150 h.) | Matrícula: Ordinaria 1.305 € y Reducida 1.175 €

## OBJETIVO GENERAL

Proporcionar al profesional sanitario conocimientos necesarios y actualizados en el campo de la Nutrición y la Alimentación, así como herramientas de trabajo útiles, que pueda aplicar en su actividad profesional diaria.

## CONTENIDOS

### Módulo 1: Nutrición

- Conceptos introductorios sobre nutrición, fisiología digestiva y metabolismo.
- Nutrientes: clasificación, metabolismo, funciones, fuentes, requerimientos, deficiencia y toxicidad.
- Metabolismo energético.
- Grupos de alimentos. Alimentos funcionales, ecológicos y modificados genéticamente.

### Módulo 2: Dietética

- Dieta equilibrada: aspectos generales y recomendaciones dietéticas.
- Alimentación en: infancia, adolescencia, embarazo y lactancia materna, tercera edad y deporte.
- Valoración del estado nutricional: antropometría y composición corporal, bioquímica nutricional, encuestas dietéticas, historia clínica y exploración física.

### Módulo 3: Dietoterapia

- Alimentación en: obesidad, trastornos de la conducta alimentaria, hiperlipidemias, enfermedades cardiovasculares, diabetes, trastornos gastrointestinales, nefropatías, enfermedades hepáticas y pancreáticas, anemias, cáncer y sida, reacciones adversas a los alimentos, errores congénitos del metabolismo, etc.
- Dietas exploratorias y progresivas.
- Nutrición enteral y parenteral.
- Interacciones entre fármacos y nutrientes.

## MATERIAL DIDÁCTICO

- “Claves para una Alimentación Óptima”. Ed. Díaz de Santos. 2007.
- “Introducción a la Nutrición Humana”. Ed. Acribia. 2005.
- “Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria”. Ed. Díaz de Santos. 2003.
- “Nutrición Aplicada y Dietoterapia”. Ed. Eunsa. 2004.
- “Fundamentos de Nutrición y Dietética. Bases metodológicas y aplicaciones”. Ed. Panamericana. 2010.
- CD-rom: “Claves para una Alimentación Óptima”.
- Programa informático “Nutriciun”: destinado a la evaluación del estado nutricional, valoración y confección de dietas (aplicación con fines docentes)

## ACREDITACIÓN

La edición anterior de este curso fue declarada "Actividad acreditada por la Comisión de Formación Continuada de Navarra del Sistema de Acreditación de la Formación Continuada de las profesiones sanitarias en el Sistema Nacional de Salud" con 15,17 créditos para Médicos y 16,8 créditos para Farmacéuticos.

## **Nutrition and Obesity (11<sup>th</sup> Edition)**

Duration: 10 weeks (25 h.) | Rate: Ordinary 290 € and Reduced 261 €

### **CONTENTS**

- Epidemiology, prevention, aetiology and health risks of Obesity.
- Clinical assessment of Obesity.
- Dietary treatment of Obesity.
- Other treatments: physical activity, behavioural, pharmacotherapy and surgical.

### **MATERIAL**

- Textbook of Obesity.
- DVDs: “Obesity: criteria and classification” and “The Pathophysiology of Obesity”.

## **Nutrición en la Infancia y la Adolescencia (13ª Edición)**

Duración: 10 semanas (50 h.) | Matrícula: Ordinaria 435 € y Reducida 392 €

### **OBJETIVO GENERAL**

Actualizar y adquirir nuevos conocimientos en el área de la Nutrición aplicables en el ámbito de la salud, desde el nacimiento, pasando por las distintas etapas de la infancia, la adolescencia y en la madre gestante y lactante.

### **CONTENIDOS**

- Nutrición materna durante el embarazo y la lactancia. Principios básicos de nutrición pediátrica.
- Valoración del estado nutricional y del crecimiento en el niño.
- Alimentación del lactante: lactancia materna, lactancia artificial y alimentación complementaria.
- Alimentación en la infancia y la adolescencia.
- Alimentación en el ámbito escolar.
- Dietoterapia infantil: obesidad, diabetes, enfermedad celíaca, dislipemias, malnutrición, anorexia nerviosa, etc.

### **MATERIAL DIDÁCTICO**

- “Manual para la valoración del estado nutricional en la infancia”. ICAUN. 2005.
- “Nutrición en pediatría”. 3ª ed. Ed. Ergon. 2007.
- “El libro blanco de la alimentación escolar”. Ed. McGraw-Hill Interamericana. 2007.
- “Curvas y Tablas de crecimiento (Estudios Longitudinal y Transversal)”. Fundación Faustino Orbegozo Eizaguirre, 2004.
- DVD: “Alimentación en embarazo y lactancia”.

### **ACREDITACIÓN**

La edición anterior de este curso fue declarada "Actividad acreditada por la Comisión de Formación Continuada de Navarra del Sistema de Acreditación de la Formación Continuada de las profesiones sanitarias en el Sistema Nacional de Salud" con 11,78 créditos para Farmacéuticos y Médicos.

## **Nutrición y Obesidad (14ª Edición)**

Duración: 10 semanas (50 h.) | Matrícula: Ordinaria 435 € y Reducida 392 €

### **OBJETIVO GENERAL**

Formar al profesional sanitario para abordar la obesidad, patología de gran impacto social y económico, cuyo conocimiento científico y pautas de tratamiento están siendo revisadas y actualizadas continuamente.

### **CONTENIDOS**

- Concepto, clasificación y epidemiología de la obesidad.
- Prevención de la obesidad. Causas y mecanismos implicados en el desarrollo de la obesidad.
- Alteraciones endocrinas y complicaciones en la obesidad.
- Obesidad en las diferentes etapas de la vida. Trastornos del comportamiento alimentario.
- Protocolo de consulta dietética: valoración nutricional e intervención dietética.
- Ejercicio físico, terapia conductual y otros tratamientos.

### **MATERIAL DIDÁCTICO**

- "Intervención dietética en la obesidad". Ed. Eunsa. 2003.
- "Obesidad". Anales del Sistema Navarro de Salud (suplemento). 3ª reimpresión. 2009.
- "La Obesidad en el Tercer Milenio". 3ª ed. Ed. Médica Panamericana. 2005.
- "Síndrome metabólico...¿enfermedad metabólica? una mirada abierta desde la clínica". Ed. Médica A.W.W.E. 2006.
- Consenso SEEDO 2007.
- DVD: "Papel de la Nutrición en la génesis de la obesidad".

### **ACREDITACIÓN**

La edición anterior de este curso fue declarada "Actividad acreditada por la Comisión de Formación Continuada de Navarra del Sistema de Acreditación de la Formación Continuada de las profesiones sanitarias en el Sistema Nacional de Salud" con 11,62 créditos para Farmacéuticos, Médicos, Diplomados en Enfermería y Diplomados en Nutrición Humana y Dietética.

## **Alimentos: composición y propiedades (13ª Edición)**

Duración: 10 semanas (50 h.) | Matrícula: Ordinaria 435 € y Reducida 392 €

### **OBJETIVO GENERAL**

Proporcionar al profesional sanitario, información actualizada sobre la composición y propiedades de los alimentos, incluyendo aquellos grupos de alimentos que se han ido desarrollando en los últimos años, para poder ofrecer un adecuado consejo en materia de alimentación, repercutiendo así positivamente en la salud de la población.

### **CONTENIDOS**

- Carnes, aves y huevos. Pescados y mariscos. Leches y derivados. Grasas comestibles. Legumbres, cereales y derivados. Frutas, verduras y hortalizas.
- Dulces y bebidas. Estimulantes, condimentos y especias.
- Productos para alimentación especial.
- Alimentos funcionales, modificados genéticamente y ecológicos.
- Alimentos cocinados y procesados mediante tratamiento no térmico.

### **MATERIAL DIDÁCTICO**

- “Alimentos: Composición y propiedades”. Ed. McGraw-Hill Interamericana. 2000.
- “¿Sabemos realmente lo que comemos?”. Ed. Eunsa. 2005.
- CD-rom: “Tabla de composición de alimentos”.
- DVDs: “Declaraciones nutricionales y saludables en los alimentos” y “Dietas funcionales”.

### **ACREDITACIÓN**

La edición anterior de este curso fue declarada "Actividad acreditada por la Comisión de Formación Continuada de Navarra del Sistema de Acreditación de la Formación Continuada de las profesiones sanitarias en el Sistema Nacional de Salud" con 9,72 créditos para Farmacéuticos y Diplomados en Nutrición Humana y Dietética.

## **Nutrición y Salud Pública (12ª Edición)**

Duración: 10 semanas (50 h.) | Matrícula: Ordinaria 435 € y Reducida 392 €

### **OBJETIVO GENERAL**

Proporcionar información actualizada de las principales relaciones existentes entre alimentación, nutrición y salud desde el punto de vista de la epidemiología, medicina preventiva y salud pública así como las herramientas metodológicas, acciones y medidas de prevención empleadas en cada caso.

### **CONTENIDOS**

- Introducción a la salud pública, medicina preventiva y epidemiología nutricional.
- Evaluación del consumo alimentario.
- Hábitos de consumo, recomendaciones dietéticas y guías alimentarias.
- Políticas nutricionales, promoción de la salud y educación para la salud.
- Alimentación, genética y salud a lo largo del ciclo vital.
- Epidemiología y prevención en: obesidad, enfermedades cardiovasculares, diabetes, cáncer, enfermedades carenciales, neurodegenerativas y mentales.
- Seguridad alimentaria.

### **MATERIAL DIDÁCTICO**

- “Nutrición y Salud Pública”. 2ª Ed. Masson-Elsevier. 2006.
- “Compendio de Salud Pública”. 2ª Ed. Ulzama Digital. 2011.
- Programa informático “Epinta 1.1: conceptos y aplicaciones básicas en epidemiología”.
- DVD: “Encuestas alimentarias”.

### **ACREDITACIÓN**

La edición anterior de este curso fue declarada "Actividad acreditada por la Comisión de Formación Continuada de Navarra del Sistema de Acreditación de la Formación Continuada de las profesiones sanitarias en el Sistema Nacional de Salud" con 10,06 créditos para Farmacéuticos, Médicos y Otros Profesionales Sanitarios con Titulación Universitaria.

## Curso on-line

### On-Line Alimentación de las Personas Mayores (3ª Edición)

#### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

- Consta de 4 módulos. Cada módulo se cursa de manera independiente de manera que el alumno obtendrá la acreditación y Diploma acreditativo expedido por la Universidad de Navarra correspondiente a dicho módulo.
- Si se superan los 4 módulos se expedirá el Diploma acreditativo del Curso de Posgrado on-line Alimentación de las Personas Mayores por la Universidad de Navarra.
- En la actualidad se encuentran activos el Módulo 1: Valoración geriátrica integral. Valoración del estado nutricional, y el Módulo 2: Asesoramiento dietético.
- Cada módulo tiene una fecha oficial de inicio, a partir de la cual se podrá realizar, en función de las plazas disponibles, estableciéndose calendarios personalizados de estudio.
- Formación on-line con el asesoramiento de un Tutor personal.
- Actividad que se desarrolla a través del Aula Virtual del curso en la que el alumno podrá participar en foros, acceder a todo el material didáctico y de apoyo, etc.
- Evaluación on-line mediante exámenes tipo test.
- Solicitada acreditación. Todas las ediciones anteriores han sido acreditadas por la Comisión de Formación Continuada del Sistema Nacional de Salud para diferentes profesionales sanitarios.

#### Módulo 1: Valoración Geriátrica Integral. Valoración del Estado Nutricional

Duración: 8 semanas (50 h.) | Matrícula: Ordinaria 145 € y Reducida 130,50 €

#### OBJETIVO GENERAL

Adquirir conocimientos actualizados en relación con la valoración geriátrica integral y la valoración del estado nutricional en las personas mayores, con el propósito de adquirir habilidades y optimizar la evaluación, diagnóstico y planificación del tratamiento y de este modo, conseguir una máxima calidad de vida en este grupo de población, cada vez más relevante en la sociedad.

#### CONTENIDOS

- Conceptos introductorios: alimentación, envejecimiento, estado nutricional...
- Valoración antropométrica.
- Valoración clínica, funcional, mental y social
- Historia dietética
- Escalas de valoración del estado nutricional.

#### ACREDITACIÓN

La edición anterior de este módulo fue declarada "Actividad acreditada por la Comisión de Formación Continuada de Navarra del Sistema de Acreditación de la Formación Continuada de las profesiones sanitarias en el Sistema Nacional de Salud" con 9 créditos para Médicos, Farmacéuticos y Diplomados en Nutrición Humana y Dietética.

## **Módulo 2: Asesoramiento Dietético**

Duración: 8 semanas (50 h.) | Matrícula: Ordinaria 145 € y Reducida 130,50 €

### **OBJETIVO GENERAL**

Ampliar información y exponer herramientas para el adecuado consejo en materia de alimentación saludable al mismo tiempo que adquirir conocimientos acerca de las características y dificultades específicas que presenta la educación nutricional en las personas mayores.

### **CONTENIDOS**

- Ingestas dietéticas de referencia
- Objetivos nutricionales y guías alimentarias
- Asesoramiento dietético
- Alternativas y adaptación a la alimentación tradicional
- Educación nutricional.

### **ACREDITACIÓN**

La edición anterior de este módulo fue declarada "Actividad acreditada por la Comisión de Formación Continuada de Navarra del Sistema de Acreditación de la Formación Continuada de las profesiones sanitarias en el Sistema Nacional de Salud" con 10,13 créditos para Médicos, Farmacéuticos y Diplomados en Nutrición Humana y Dietética.

## **Módulo 3: Alimentación en Situaciones Especiales 1**

### **OBJETIVO GENERAL**

Describir las peculiaridades y características especiales en materia de alimentación en diferentes situaciones especiales que con frecuencia se presentan en la población mayor.

### **CONTENIDOS**

- Deshidratación
- Desnutrición.
- Pérdida de apetito
- Enfermedades endocrinas y metabólicas (Hipertensión arterial, Diabetes Mellitus, Obesidad, Hiperlipemias y Enfermedad cardiovascular)
- Enfermedades del aparato digestivo (Problemas de masticación, Disfagia, Reflujo gastroesofágico, Hernia de hiato, Gastritis, Úlcera gastroduodenal, Síndrome diarreico y Estreñimiento)

## **Módulo 4: Alimentación en Situaciones Especiales 2 (disponible próximamente)**

### **OBJETIVO GENERAL**

Describir las peculiaridades y características especiales en materia de alimentación en diferentes situaciones especiales que con frecuencia se presentan en la población mayor.

### **CONTENIDOS**

- Enfermedad renal crónica
- Enfermedades del sistema osteoarticular (Osteoporosis, Enfermedades reumáticas: artritis reumatoide y artrosis, y Úlceras por presión)
- Cáncer
- Alteraciones cognitivas, neurológicas y psíquicas (Deterioro cognitivo, Demencia senil, Enfermedad de Alzheimer, Enfermedad de Parkinson y Accidente Cerebrovascular)
- Enfermedad pulmonar obstructiva crónica
- Alcoholismo

# Curso presencial

## Nutrición Aplicada (17ª Edición)

Duración: 2 días en Mayo/Jun. 2012 (20 h.) | Matrícula Ordinaria: 334 € (este curso no tiene matrícula reducida)

CURSO DE PLAZAS LIMITADAS

### SEMINARIOS Y TALLERES

- **Taller de confección de dietas**

Entrevista e historia dietética. Planificación de dietas personalizadas y elaboración de dietas personalizadas mediante el sistema de intercambios. Seguimiento y educación nutricional.

- **Taller de antropometría y composición corporal**

Protocolo antropométrico: medición, cálculos e interpretación. Bioimpedancia. Otras técnicas de medición de la composición corporal.

- **Valoración y estimación del gasto energético**

Ecuaciones estimatorias y calorimetría indirecta. Cálculo del coeficiente respiratorio y aplicaciones prácticas.

- **Anemia ferropénica**

Biodisponibilidad de hierro en los alimentos. Estrategias nutricionales para la prevención y tratamiento de la anemia.

- **Valoración bioquímica del estado nutricional**

Parámetros bioquímicos más relevantes. Detección precoz de malnutrición. Valoración nutricional de seguimiento.

- **Herramientas informáticas en nutrición**

Búsqueda de información nutricional en Internet. Recursos y aplicaciones informáticas de interés.

- **Nutrición artificial**

Cálculo de requerimientos nutricionales. Selección de la fórmula, vía y método de administración más apropiados. Tratamiento de posibles complicaciones asociadas.

### ACREDITACIÓN

La edición anterior de este curso fue declarada "Actividad acreditada por la Comisión de Formación Continuada de Navarra del Sistema de Acreditación de la Formación Continuada de las profesiones sanitarias en el Sistema Nacional de Salud" con 4,49 créditos para Médicos, Farmacéuticos y Diplomados en Nutrición Humana y Dietética.

# Curso Superior de Alimentación y Salud

Título Propio de la Universidad de Navarra

## CURSO DIRIGIDO A

Titulados universitarios en Ciencias de la Salud y relacionados.

## CRÉDITOS

Es necesario cursar un mínimo de 22 créditos académicos del Sistema de Transferencia de Créditos Europeos (ECTS), de los cuales:

- 12 ECTS correspondientes a asignaturas a distancia.
- 1 ECTS como mínimo, correspondiente a asignaturas presenciales.
- 9 ECTS correspondientes a la memoria de investigación (una vez superados los anteriores)

## ADMISIÓN

Septiembre 2011

## DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

- Solicitud de admisión debidamente cumplimentada.
- Fotocopia de la titulación universitaria.
- Fotocopia del DNI o pasaporte.
- Dos fotografías recientes.

## MATRÍCULA

Octubre 2011

1 ECTS a distancia

145 €

1 ECTS presencial

333,50 €

1 ECTS de memoria

72,50 €

Derechos de Secretaría: 80 € \*

Expedición del título: 180 € \*

\* Se renuevan anualmente

## PLAN DE ESTUDIOS

### ASIGNATURAS\*

ECTS

ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Duración

Créditos

17 Oct. 11 al 11 Mar. 12

6

NUTRICIÓN, DIETÉTICA Y DIETOTERAPIA

7 Nov. 11 al 17 Jun. 12

9

NUTRICIÓN EN LA INFANCIA Y LA ADOLESCENCIA

5 Mar. al 13 May. 12

3

NUTRICIÓN Y OBESIDAD

19 Mar. al 27 May. 12

3

ALIMENTOS: COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES

9 Abr. al 17 Jun. 12

3

NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA

16 Abr. al 24 Jun. 12

3

NUTRICIÓN APLICADA (presencial)

2 días en Mayo/Jun. 12

1

MEMORIA DE INVESTIGACIÓN

-

9

\*Los antiguos alumnos que hayan realizado cursos de posgrado pueden solicitar su convalidación como asignaturas abonando el importe correspondiente a los derechos de convalidación (10% de la matrícula de la asignatura a convalidar).

## PARA AMPLIAR INFORMACIÓN

[www.unav.es/icaun](http://www.unav.es/icaun) | [nutdist@unav.es](mailto:nutdist@unav.es)

T +34 948 425 665 (directo) ó +34 948 425 600 (ext. 6551/6432)

### OTRAS ACTIVIDADES DE ICAUN

- Proyectos de Investigación (I + D + I) e Intervención Nutricional
- Centros/empresas relacionadas con el Sector de la Alimentación

[www.unav.es/icaun](http://www.unav.es/icaun) | [icaun@unav.es](mailto:icaun@unav.es)

T +34 948 425 665 (directo) ó +34 948 425 600 (ext.6551/6432)

### MÁSTER UNIVERSITARIO EUROPEO EN ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y METABOLISMO (E-MENU)

[www.unav.es/master/nutricion-metabolismo](http://www.unav.es/master/nutricion-metabolismo) | [e-menu@unav.es](mailto:e-menu@unav.es)

T +34 948 425 647

### OTRAS ACTIVIDADES FORMATIVAS EN NUTRICIÓN Y SALUD

- Jornadas de Actualización en Nutrición

[www.unav.es/facultad/farmacia](http://www.unav.es/facultad/farmacia) | T +34 948 425 600 (ext. 6379)

- Certamen Nutrivideo

[www.unav.es/farmacia/nutrivideo](http://www.unav.es/farmacia/nutrivideo) | T +34 948 425 647

Instituto de Ciencias de la Alimentación de la Universidad de Navarra (ICAUN)

Edificio de Ciencias. Irunlarrea, 1 - 31008 Pamplona. Navarra. España

T +34 948 425 665 (directo) ó +34 948 425 600 (ext.6551/6432)

F +34 948 425 740