

Curso de prescripción de complementos alimenticios

2ª Edición (Del 15 de marzo al 15 de mayo del 2023)



Descripción

Diferentes estudios constatan el gran desarrollo que está experimentando el **mercado de los complementos alimenticios**. Éste sector es muy extenso tanto en productos como en necesidades a las que pretende dar satisfacción.

Esa **enorme variedad de marcas y productos** (en muchas ocasiones muy similares) que se encuentran en el mercado hace que en muchas ocasiones sea realmente complicado determinar cual es el complemento más adecuado para una determinada persona en una situación concreta.

La sociedad demanda profesionales cualificados en este sector que les puedan ayudar, a través de una recomendación precisa y basada en la evidencia, a seleccionar productos que verdaderamente les ayuden a mejorar su estado de salud.

El **objetivo de este curso** es que partiendo de las premisas “para quien, cuál y por qué” el **profesional adquiera un criterio claro sobre cómo seleccionar el complemento alimenticio más adecuado**.

Objetivos del curso

- Identificar los tres factores clave de selección de un complemento para una persona determinada
- Reconocer las formas químicas de las sustancias incluidas en los complementos.
- Conocer la legislación y etiquetado aplicable a los complementos
- Describir los diferentes complementos alimenticios en función de su clasificación nutricional.

Temario del curso

Modulo I: Introducción

1. Definiciones básicas
2. Las cuatro grandes preguntas de los complementos alimenticios

Módulo II: Legislación de los complementos alimenticios

1. Marco legislativo de los complementos alimenticios en Europa /España.
2. Etiquetado de los complementos alimenticios

Módulo III: Formas de presentación de los complementos alimenticios

1. Formato de presentación de los complementos alimenticios
2. Concepto de biodisponibilidad. Interacciones de nutrientes
3. Formas químicas de presentación de los complementos

Módulo IV: Clasificación nutricional de los complementos alimenticios

Prescripción de complementos alimenticios

1. Complementos multinutrientes
2. Complementos de vitaminas
3. Complementos de minerales
4. Complementos de proteínas y aminoácidos
5. Complementos de lípidos y ácidos grasos
6. Complementos de fibras y prebióticos
7. Otros complementos
 - Probióticos
 - Coenzima Q10
 - Fitonutrientes



Metodología

El presente curso se imparte en **online**, por lo que:

- Los cursos realizados en modalidad online te permiten acceder a un plataforma de formación con un usuario y clave personalizada.
- Podrás acceder a tu curso a cualquier hora, de manera cómoda y sencilla para que puedas marcar tu propio ritmo de aprendizaje.
- Tendrás todo el material disponible desde el primer momento, así como las pruebas de evaluación.
- Contarás con un tutor personal que resolverá tus dudas y con el apoyo del coordinador académico para cualquier duda de funcionamiento o incidencia que puedas tener.



El presente curso tiene las siguientes secciones:

- **Inicial:** en esta sección están los detalles generales del curso como el nombre del mismo, el manual de uso de la plataforma, la presente guía didáctica y un foro para plantear dudas
- **Lecciones:** el curso está dividido en diferentes módulos, cuyos contenidos están ordenados de manera que la asimilación de contenidos sea progresiva y creciente.
- **Recursos adicionales:** en esta sección encontrarás materiales de interés relacionados con el curso.
- **Evaluación:** encontrarás la prueba de evaluación que es necesario superar para poder obtener el certificado acreditativo.
- **Te recomendamos** que en primer lugar leas detenidamente los documentos referentes a la “Guía didáctica” y al “Manual de uso de la plataforma” de formación.
- Una vez que hayas leído estos documentos podrás comenzar con garantías tu estudio. Recuerda que todo el material está disponible en la plataforma de formación y que nos tendrás a tu disposición para cualquier duda que te pueda surgir, tanto de contenido como de manejo y utilización de la plataforma.
- Posteriormente deberás leer y trabajar los documentos situados en la sección de material de estudio, para continuar con los materiales complementarios y los recursos adicionales.
- Finalmente, cuando te sientas preparado deberás dirigirte al apartado de evaluación para realizar las tareas propuestas.

Equipo docente

Marian Alonso-Cortés Fradejas (Tutor Académico)

Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Navarra y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos por la Universidad de León. Llevará a cabo la resolución de dudas y actividades del presente curso.

Formas de contacto:

Correo electrónico: formacion@aizea.net

Mensajes de la plataforma

Benito Elarre Larraza (Coordinador Académico)

Licenciado en Derecho por la Universidad de Navarra y MBA por Ceste Escuela de Negocios. Resolución de dudas acerca del funcionamiento de la plataforma y de la gestión general del curso.

Formas de contacto:

Correo electrónico: info@aizea.net

Teléfono de contacto: 91 467 36 51

Otros datos

Cronograma

La duración total del curso son 16 horas. Podrás distribuir tu tiempo según tus necesidades

Sistema y criterios de evaluación

Las actividades de autoevaluación que se proponen en cada tema no computan para la evaluación final del curso. La finalidad de las mismas es que el alumno asimile los conceptos más importantes de cada lección. Aunque las mismas no computen para la calificación final, es necesario llevar a cabo su resolución con una nota mínima de un 5. Si no se cumple esta condición no será posible acceder a los contenidos de la siguiente lección

Examen final. Tras haber completado todos los temas se podrá acceder al examen final. Si en el mismo se obtiene una nota superior a 5 se obtendrá el certificado acreditativo de realización del curso.

Acreditación



Acreditada por la Comisión de Formación Continuada de las Profesionales Sanitarias de la Comunidad de Madrid – Sistema Nacional de Salud con **3,3 créditos de formación continuada** para las profesiones de Farmacia, Nutrición Humana y Dietética, Técnico Medio en Farmacia y Parafarmacia, Técnico Superior en Dietética.

Puede consultarse información sobre la acreditación de formación continuada sanitaria en: www.madrid.org

Enseñanza no reglada y sin carácter oficial

Organiza



**AIZEA CONSULTORÍA EN NUTRICIÓN Y SALUD
S.L**

Ronda de Atocha, 14 dcha 1º A | 28012 Madrid

91 467 36 51 | www.aizea.es