



UNIVERSIDAD  
ALFONSO X EL SABIO

EXPERTO UNIVERSITARIO EN FUNDAMENTOS BÁSICOS DE LA GASTRONOMÍA EN EL SIGLO  
XXI. CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN.

---

MÓDULO 2

NUTRICIÓN Y SALUD

COORDINADOR

JOSÉ MANUEL ÁVILA Y JUAN JOSÉ MONTOYA

1. **Alimentación y Nutrición. Dieta Saludable** – D. José Manuel Ávila.
2. **Educación nutricional. Salud Pública** – D. José Manuel Ávila.
3. **Fisiología del gusto, olfato y vista I** – D. Juan José Montoya.  
**Fisiología del gusto, olfato y vista II** – D. Luis Monge.
4. **Tecnología culinaria y nutrición** – Dña. Emma Ruíz.  
**Mitos y errores en la alimentación**
5. **Alimentos funcionales. Cronobiología y Nutrigenómica** – D. José Manuel Ávila.  
**Alimentación en el siglo XXI. ¿Es posible la Dieta Mediterránea?**
6. **Dietética I: Encuestas Dietéticas** – Dña. Paula Rodríguez  
**Dietética II: TCA y valoración de menús**
7. **Alergias e intolerancias** – Dña. Teresa Valero  
**Etiquetado**
8. **Enfermedades relacionadas con la alimentación** – Dña. Mar Ruperto
9. **Interacción Dieta-Fármacos** – Dña. Fátima Vega
10. **Alimentación, Actividad Física y Deporte** – Dña. Marcela González Gross
11. **Obesidad núcleo central patología** – D. Juan José Montoya

ORGANIZADO POR:

