



Universitat de les
Illes Balears



Fundació de Ciències
Farmacèutiques de les Illes Balears

CURS D'ESPECIALISTA UNIVERSITARI EN EDUCACIÓ NUTRICIONAL



Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut
Laboratori de Ciències de l'Activitat Física
Fundació de les Ciències Farmacèutiques de les Illes Balears



DIRECCIÓ

Dr. Josep A. Tur Marí, Dra. Isabel Llompart Alabern

Consell de Direcció

Dra. Pilar Roca Salom, Dr. Antoni Pons Biescas, Dr. Josep A. Tur Marí, Dra. Isabel Llompart Alabern

OBJECTIUS DEL CURS

- Proporcionar els coneixements necessaris sobre el valor nutritiu dels grups d'aliments i adquirir destresa en l'ús de les taules de composició dels aliments.
- Conèixer les ingestes recomanades de nutrients, les necessitats fisiològiques especials i els mètodes per al càlcul de les necessitats energètiques.
- Conèixer les tècniques de valoració de l'estat nutricional: antropometria, analítica clínica, exploració antropomètrica i enquestes dietètiques.
- Facilitar els coneixements i els mitjans per a l'elaboració de dietes, i l'assessorament nutricional per a diferents situacions patològiques.
- Proporcionar les aptituds, les tècniques didàctiques i els recursos pedagògics que facilitin la intervenció en els centres educatius, sanitaris i d'alimentació col·lectiva relatius a l'alimentació i a la nutrició.

ADREÇAT A

Llicenciats, preferentment en farmàcia, medicina, biologia, química, veterinària o en qualsevol llicenciatura relacionada amb les ciències de l'educació; si s'escau, es podran admetre alumnes de segon cicle d'aquestes llicenciatures i diplomats, preferentment en infermeria o en magisteri (qualsevol especialitat).

Nombre d'alumnes: màxim 60/mínim 30.

Criteris de selecció dels alumnes: per ordre d'inscripció fins a completar les places que s'han ofert.

SEU

Col·legi de Farmacèutics de les Illes Balears (c/ de la Volta de la Mercè, 4, Palma). També s'impartiran classes teòriques i pràctiques en empreses del sector i, ocasionalment, en aules de l'edifici de Sa Riera de la UIB.

DURADA I DATES DEL CURS

Durada total del curs: 204 hores.

Dates previstes de realització del curs:

- data d'inici: 21 d'octubre de 2011
- data de finalització: 16 de novembre de 2012

Dies de classe: dos divendres (matí i horabaixa) i un dissabte (matí) al mes.

Horari: 9.30 h - 13.30 h i 16.30 h - 20.30 h.

CRITERIS D'AVUACIÓ DEL CURS

- Assistència mínima al 85% de les classes lectives (requisit per ser avaluat).
- Forma d'avaluació: assistència al 85% o més de les classes i avaluació final positiva.

CONTINGUTS TEÒRICS

0. INAUGURACIÓ

Recepció i distribució de la documentació als alumnes. Presentació i objectius del Curs. Conferència inaugural.

I. CONCEPTES BÀSICS EN NUTRICIÓ

Classificació i tipologia dels nutrients: macronutrients, vitamines i minerals, metabolisme basal i balanç energètic. Objectius de l'alimentació: equilibri nutritiu.

II. LA TRANSFORMACIÓ DELS ALIMENTS: CONCEPTES BÀSICS DE LA FUNCIÓ DIGESTIVA

Estructura del tub digestiu. Motilitat gastrointestinal. Digestió i absorció dels aliments. Regulació de les funcions digestives.

III. GASTROTÈCNICA, GASTRONOMIA I DIETÈTICA

Grups d'aliments: carn, aus i derivats, peixos, ous i derivats; llet i derivats; greixos comestibles; cereals; lleguminoses; tuberculs; farines i derivats; hortalisses; fruites i verdures i derivats; fruites seques; edulcorants, dolços i pastissos; condiments i espècies. Aliments estimulants i derivats. Aliments amb denominació de qualitat de les Illes Balears. Aigües, suc de fruites i gelats. Begudes alcohòliques i analcohòliques. Influència de la tecnologia alimentària sobre el valor nutricional dels aliments. Importància tecnològica dels nutrients. Requeriments nutricionals d'una dieta equilibrada. Taules de composició dels aliments. Dieta mediterrània. Principis actius i ingredients dels aliments funcionals. Aliments funcionals de base làctica. Tècniques de conservació dels aliments. Conserves i semiconserves. Plats preparats i precuinats. L'alteració microbiològica dels aliments. Factors que afecten la supervivència dels microorganismes. Planificació de menús, estudis previs a la creació i planificació de la carta, casos especials i consells pràctics. Cuina tradicional *versus* cuina internacional. El gust. Dietes hiperproteiques. *Slow food*. Productes miracle i Internet.

IV. CONCEPTES BÀSICS D'EDUCACIÓ NUTRICIONAL

Factors que influeixen en el comportament alimentari. L'educació nutricional en els processos de planificació sanitària: fases. Mètodes educatius. Individualització. Mètodes conductuals. Mètodes més utilitzats en l'àmbit comunitari. Mètodes directes i mètodes indirectes. Avaluació de l'educació nutricional: impacte. Avaluació quantitativa i qualitativa. El procés orientador.





V. EDUCACIÓ NUTRICIONAL A COL·LECTIUS ESPECÍFICS

L'educació per a la salut. Concepte i evolució. Àmbits prioritaris de l'educació per a la salut. L'educació nutricional durant el desenvolupament: primera infància, infància i adolescència. L'educació nutricional dels pares i educadors. Errors nutricionals. L'elaboració dels menús escolars. Educació nutricional: tercera edat, maternoinfantil i menopausa. Educació nutricional als esportistes: necessitats nutricionals de l'esportista. Ajuts ergògens: mites i realitat. Hidratació i reposició de líquids. Educació nutricional als col·lectius especials: dietes vegetarianes, pràctiques dietètiques en diferents cultures i ètnies. Els immigrants a casa nostra.

VI. EDUCACIÓ NUTRICIONAL I PATOLOGIES

Educació nutricional: salut oral, trastorns gastrointestinals, malalties endocrines, malalties cardiovasculars, trastorns renals, alteracions psiquiàtriques relacionades amb la nutrició i amb el càncer. Avaluació nutricional pel laboratori. Interaccions aliments/medicaments.

VII. HIGIENE ALIMENTÀRIA

Intoxicacions, toxiinfeccions i parasitosis alimentàries. Zoonosis alimentàries. Contaminació química dels aliments. Control de qualitat en un centre de preparació de menjars: menjadors col·lectius, cuines centrals, fàbriques de plats preparats. Característiques de la planta. Establiment dels processos d'elaboració. Determinació dels plans de neteja i de desinfecció. Control de les matèries primeres. Determinació dels punts crítics de control (HACCP). Control de manipuladors d'aliments.

VIII. REGLAMENTACIÓ ALIMENTÀRIA

Política sanitària/alimentària de les comunitats europees: aplicació a l'Estat espanyol. Codi alimentari espanyol i internacional. Reglament d'activitats insalubres, molestes i perilloses. Reglamentació de menjadors col·lectius. Higiene i seguretat en el treball: normes bàsiques. La inspecció alimentària de menjadors col·lectius. Presa de mostres, caducitat, anàlisis contradictòries i diriments. Forma d'execució i terminis. Procediment sancionador. Tramitació d'expedients. Tipificació d'infraccions. Coordinació d'actuacions. Etiquetat, presentació i publicitat dels productes alimentaris. La defensa del consumidor: formació i informació, mediació i arbitratge.

CONTINGUTS PRÀCTICS

I. GASTROTÈCNICA, GASTRONOMIA I DIETÈTICA

Aliments amb denominació de qualitat a les Illes Balears: tast de formatge i de sobrassada de Mallorca. Els bolets a la cuina mallorquina: tast de vins blancs, rosats i negres; de caves; de cerveses i d'aigües. *Slow food*. Taller de cuina saludable.

II. AVALUACIÓ I EDUCACIÓ NUTRICIONAL. COL·LECTIUS ESPECÍFICS

Anàlisi pràctica de menús escolars: característiques antropomètriques i valor nutricional d'una dieta. Història dietètica. Elaboració de dietes.

III. HIGIENE ALIMENTÀRIA

Visita a un càtering. Visita a una indústria productora de sobrassada.



CONFERÈNCIA DE CLOENDA

Nutrició i alimentació, gastronomia i plaer: **Un viatge "cibàrico" a través de la pintura** (Pablo Amate, periodista i gastrònom, Granada).



PROCEDÈNCIA DEL PROFESSORAT

- Ajuntament de Palma
- Biornica, Blanes
- Caves Torelló, Barcelona
- Cervezas Alhambra, SA, Granada
- Consell Regulador de la Denominació d'Origen de la Sobrassada de Mallorca
- Conselleria d'Agricultura i Pesca, Govern de les Illes Balears
- Conselleria de Salut, Generalitat Valenciana
- Conselleria de Salut, Família i Benestar Social, Govern de les Illes Balears
- Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB
- Departament de Química, UIB
- EUREST, Palma
- Fundació de les Ciències Farmacèutiques de les Illes Balears
- Fundació per al Desenvolupament de la Dieta Mediterrània, Barcelona
- GAN, Barcelona
- Grup de Recerca en Nutrició Comunitària i Estrès Oxidatiu, UIB
- Grup de Recerca en Nutrició Comunitària, Parc Científic de la Universitat de Barcelona
- Hotel Dolce, Sitges, Barcelona
- IES Son Cladera
- Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Granada
- Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB
- Laboratori Col·legial, Col·legi de Farmacèutics de Balears, Palma
- Nutrició Balear SL, Palma
- Pablo Amate, periodista i gastrònom, Granada
- Puleva-Biotech, Granada
- Servei d'Anàlisis Clíniques, HUSE, Palma
- Servei de l'Aparell Digestiu, HUSE, Palma
- Servei d'Endocrinologia, HSL, Palma
- Servei d'Endocrinologia, HUSE, Palma
- Societat Espanyola de Nutrició Comunitària
- Servei de Microbiologia, HUSE, Palma
- Servei de Nefrologia, HUSE, Palma
- Unitat de Nutrició Comunitària, Ajuntament de Bilbao
- Unitat de Trastorns Alimentaris, HUSE
- Unitat de Virologia, HUSE
- Universitat Miguel Hernández, Elx
- Universitat de Navarra
- Universitat Ramon Llull, Barcelona
- Universitat Rovira i Virgili, Tarragona

PREINSCRIPCIONS I MATRÍCULA

Preu total del curs (matrícula)

- Farmacèutics col·legiats i membres de la comunitat universitària (UIB): 1.650 €.
- Altres alumnes: 1.800 €.

Forma de pagament

- Import de la preinscripció: 250 € (no retornables en cas de baixa. Es descomptaran en formalitzar la inscripció).
- Terminis de pagament: farmacèutics col·legiats i membres de la comunitat universitària (UIB): dos terminis de 825 € (inici i meitat del curs). Altres alumnes: dos terminis de 900 € (inici i meitat del curs).
- Preu dels mòduls o fórmules flexibles:
 - mòdul A (150 €): mòduls teòrics I i II
 - mòdul B (350 €): mòdul teòric III
 - mòdul C (350 €): mòduls teòrics IV i V
 - mòdul D (200 €): mòdul teòric VI
 - mòdul E (200 €): mòduls teòrics VII i VIII
 - mòdul F (800 €): mòdul pràctic I
 - mòdul G (300 €): mòduls pràctics II i III
- Documentació que s'ha de presentar: dues fotografies tipus carnet, dues fotocòpies del títol de llicenciat o de diplomat, dues fotocòpies del DNI.

DATA LÍMIT D'INSCRIPCIÓ

14 d'octubre de 2011



INFORMACIÓ I INSCRIPCIÓ

Fundació Universitat-Empresa de les Illes Balears
Departament de Formació
C/ de Miquel del Sants Oliver, 2, 07071 Palma (Illes Balears)
Tel: 971 259 677 Fax: 971 259 675
<http://www.fueib.com/>

**Secretaria del Col·legi Oficial de Farmacèutics
de les Illes Balears**
c/ de la Volta de la Mercè, 4, 07002 Palma (Illes Balears)
Tel.: 971 228 888 Fax: 971 228 325
<http://www.fueib.com/fundacio/index.htm>

Els farmacèutics col·legiats també es poden inscriure a la Secretaria del Col·legi Oficial de Farmacèutics de les Illes Balears. Els alumnes de postgrau tenen la consideració d'estudiants universitaris de la UIB.

COL-LABOREN


son Espases
hospital universitari



Col·legi Oficial de
Farmacèutics de les Illes Balears



Cooperativa d'Apotecaris s.c.l.

