

CURSO DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y **SALUD**

10 de Octubre de 2016



DURACIÓN: 60 h lectivas

INSCRIPCIÓN: GRATUITA (plazas limitadas)

FECHA DE INICIO: 10 de Octubre de 2016

“ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUD”

INTRODUCCIÓN

El curso tratará de sensibilizar sobre la importancia de una dieta variada, equilibrada y adecuada y de la práctica regular de actividad física en la sociedad actual, conocer los principios básicos en seguridad alimentaria, en la protección del consumidor, los distintos controles que se le aplican a la industria de alimentación y bebidas, los requisitos en la publicidad de los alimentos y las bebidas etc.

Se profundizará en los conceptos básicos de nutrición y en relación con la alimentación y la salud: no hay alimentos buenos o malos, importancia de una dieta variada que nos aporte los nutrientes necesarios que nuestro organismo necesita, la importancia de una vida activa, identificar y conocer las diferentes iniciativas en materia de alimentación y salud en el entorno internacional, europeo y nacional y se enseñará a los profesionales sanitarios los elementos para el consejo, recomendación y prescripción en atención primaria.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Principalmente dirigido al colectivo médico, sobre todo de Atención Primaria y Medicina Preventiva, aunque se baraja la posibilidad de ampliarlo al colectivo de enfermería, interesado en ahondar en el mundo de la alimentación y su relación con la salud.

METODOLOGÍA DEL CURSO

Se utilizará la Plataforma Virtual de la Fundación para la Formación de la OMC. El curso será de 60 horas distribuidas en 5 bloques y 100% on line.

El modelo a seguir es el de enseñanza en formato E-Learning, que permite al alumno interactuar con el profesor, a través del tutorial o del chat. Para ello se necesitan adaptar los textos a la tecnología online, más conocido como virtualización de los contenidos.

La finalidad es lograr una relación entre el alumno y el profesor cuyo objetivo es promover la iniciativa y participación activa del profesional médico. Con los contenidos mostrados, se pretende transmitir los conceptos teóricos en relación a la alimentación y la salud, que se utilizarán como herramientas en el análisis de los casos.

PROGRAMA DEL CURSO

BLOQUE 1: INDUSTRIA ALIMENTARIA Y SU CONTRIBUCIÓN RESPONSABLE A LA ALIMENTACIÓN Y SALUD

- 1.1 Radiografía del sector
- 1.2 Seguridad alimentaria

BLOQUE 2: INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

- 2.1 Cómo leer una etiqueta

2.2 Comunicación comercial y protección del consumidor

2.3 Compromiso social del sector agroalimentario

BLOQUE 3: ALIMENTOS Y BEBIDAS, Y LAS DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES

3.1 Declaraciones nutricionales y declaraciones de propiedades saludables. ¿Cuáles son las reglas del juego?

BLOQUE 4: ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

4.1 Iniciativas en la promoción de la salud en el entorno internacional, europeo y nacional

4.2 Educación en hábitos de vida saludables

4.3 La importancia de la actividad física en la promoción de estilos de vida saludables

BLOQUE 5: DIETOTERAPIA EN LAS DISTINTAS PATOLOGÍAS

5.1 Alimentación en las distintas etapas de la vida

5.2 Alimentación de colectivos diferenciados y/o vulnerables

5.3 Dietoterapia en el síndrome metabólico

5.4 Dietoterapia en la diabetes mellitus tipo 2

5.5 Dietoterapia en la hiperuricemia

5.6 Dietoterapia en patología digestiva

5.7 Dietoterapia en patología neurológica

5.8 Alergias e intolerancias digestivas

5.9 Dietoterapia en patología pulmonar y cardíaca

5.9 Alimentos, nutrientes y beneficios demostrados en salud

RELACION DE FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Enumeración de las fuentes bibliográficas correspondientes a cada uno de los bloques