

Curso: 2017-18

Ámbito: CIFE

Destinatarios: **PROFESORES DE TODOS LOS NIVELES
OTROS PROFESIONALES NO DOCENTES: MEDICOS, DUE,
FARMACEUTICOS, VETERINARIOS**

- Objetivos:
- Contribuir a la Salud de los escolares de Enseñanza Primaria , Secundaria y Bachillerato utilizando la alimentación como eje y como motivación
 - Dotar a los docentes de recursos tanto en Contenidos como en Metodología para mejorar los conocimientos de Alimentación y Nutrición de los alumnos

Contenidos: **CONTENIDOS**

Días 23 y 24 de Noviembre. Impartido por: M^a Teresa García Jiménez. Farmacéutica Bióloga y Nutricionista de Salud Pública

Directora de los Diplomas de Alimentación y Nutrición Escuela Nacional de Sanidad. Instituto de Salud Carlos III (1992-2016)

1. Introducción. Terminología

1.1. Generalidades sobre Alimentación y Nutrición,

1.2 Alimentarse no es igual que Nutrirse

1.3 Alimentación Salud y Consumo

1.4 Historia de la Alimentación Humana. Datos Paleontológicos como justificaron de un patrón alimentario saludable

2 Transición Nutricional

3 Patologías que tienen su base en una alimentación Errónea

Enfermedades crónicas de mayor prevalencia

Advertencias de los organismos internacionales. Epidemia del siglo XXI .Obesidad y

Diabetes

4. Composición de la Dieta

4.1 Guías Alimentarias .Composición de los Alimentos. Grupos de Alimentos Nutrientes y Antinutrientes .Principios inmediatos orgánicos e inorgánicos. Elementos Bioactivos que no se consideran nutrientes

4.2 Rueda de los Alimentos Pirámide de Alimentación humana versus Pirámide alimentaria.

4.3 Pautas para una Dieta Saludable Presencia de la Dieta Mediterránea en España. Dietas erráticas

4.4Fisiología de la Digestión .Actividades Practicas

4.5 Revisión del Metabolismo

5. Técnicas Alimentarias

5.1 Técnicas culinarias e industriales y biodisponibilidad de Nutriente

5.2 Criterios de elección según su capacidad de proteger nutrientes, eliminar Antinutrientes o de generarlos. Proyecto Europeo Icaro sobre NFC, Componentes Neoformados. Acrilamida, Melanoidinas, Fitatos, Oxalatos, Taninos etc..

5.3 Microondas, Olla a Presión, Freidora .Parilla, Plancha, Barbacoa ,Liofilización. Refrigeración Congelación Sustancias que migran de los Envases. Influencia en la Salud

5.4 Aditivos y Coadyuvantes, Selección de algunos con especial influencia en Enfermos Crónicos Nitritos, Sulfitos, Fosfatos, Tartracinas y Féculas .Actividades practicas

6 Iniciación en la Confección de Dietas y Menús

6.1Elaboracion de menús.

6.2 Calificación de Menús propuestos por empresas de catering

6.3 Elaboración de propuestas de cenas complementarias con el Menú escolar

7 Seguridad Alimentaria

7.1 Factores Bióticos .Microorganismos y sus toxinas. Priones. Parásitos. Plagas urbanas

7.2 Contaminantes abióticos. Biosidas, Abonos inorgánicos Contaminación de los freáticos. Dioxinas, Benzopirenos. Envases

7.3 Residuos zoonos sanitarios „promotores del crecimiento en Animales terrestres y en Acuicultura Biotinas, Micotoxinas y Toxinas Marinas Etiquetado Alimentario (Iniciación)Taller de Interpretación de Etiquetas .Necesidad del adiestramiento en la interpretación de Etiquetas según la actual normativa.

Alegaciones de Salud injustificadas

8. Abordaje de Alergias e Intolerancias en el medio escolar

8. Enumeración de las más frecuentes

8.2 Solicitud a la familia del Informe Medico

8.3 Alimentación y Discapacidad

10 Aspectos Emergentes en Alimentación y Nutricion

10.1 Alimentos Funcionales y Salud Publica Ingredientes Bioactivos Prebióticos, Probióticos y Bioma, Antioxidantes añadidos y riesgo de Prooxidacion Proteinas, Acidos Grasos e Hidratos de carbono Bioactivos Fibra celulósica y riesgo de Captura de cationes. La Fibra Soluble como alternativa de compensación

10.2 Productos Transgénicos

10.3 Nutrigenetica y Nutrigenómica . Binomio Alimentación y Epigenetica como condicionante del Patrón Alimentario de la Península Ibérica.

11.Antropologia de la Alimentación

11.1 Inversión de la Dieta de los españoles. Consecuencias en la Salud y en el Medio Ambiente

11.2 Globalizaciones de la Alimentación. Papel de España en la Primera Globalización

11.3 Alimentación a lo largo del Ciclo Festivo. Utilización en programas escolares con la colaboración de los abuelos

Actividades Prácticas

- 1 Educación Grupal en algunas patologías
- 2 Detección de Aditivos y Coadyuvantes inconvenientes,
- 3 Detección practica de antioxidantes en Alimentos
- 4 Conveniencia de una cadena alimentaria corta. Detección de Alimentos descongelados ofertados como frescos
- 5 Interpretación de Etiquetas
- 6 Análisis de recetas convencionales y rectificaciones compatibles con las recomendaciones

29/11/2017

Impartido por: Joima Panisello. Médico especialista en Medicina Interna.

Directora de FUFOSA (Fundación para el Fomento de la Salud).

Dieta Mediterranea, su importancia en la salud.

1. Dieta Mediterranea. Conceptos fundamentales.
2. Evidencias científicas del impacto en la salud de los niños, jóvenes y adultos.
3. Nivel de adherencia en nuestro país de los niños jóvenes.
4. acciones para mejorar la adherencia.

Nº de plazas: 80

Duración en horas:
Horas presenciales: 10
Horas no presenciales: 0
Horas totales: 10

Lugar, fechas y horarios:

Lugar	Fecha	Horario	Duración
Liceo	23-11-2017	16:00	04 horas 00 minutos
Liceo	24-11-2017	16:00	04 horas 00 minutos
Liceo	29-11-2017	18:00	02 horas 00 minutos

Plazo de inscripción:

De 13-11-2017 al 22-11-2017

Coordinador de la actividad:

Gabriel Sanchez Carbajo

Asesor responsable:

Gabriel Sanchez Carbajo

Criterios de selección:

- Profesorado en activo de la DGA
- Resto de personas interesadas

INSCRIPCION

Control +Click en el vinculo abrirá una nueva pestaña con el boletín de inscripción

<https://goo.gl/forms/NTqI5tgYmMNjtck73>