

FECHAS: 1, 8, 15, 22 de febrero y 1, 8, 15, 22 de marzo de 2018

Nº DE PARTICIPANTES: MÍNIMO DE 25 ALUMNOS

INSCRIPCIÓN AL CURSO: 250€

HORAS LECTIVAS: 32 horas

Para la obtención del título correspondiente, se exigirá la asistencia al 80% de las horas lectivas.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Aula de Formación del Colegio de Farmacéuticos de Toledo (Calle Duque de Lerma, 13)

El Colegio Oficial de Farmacéuticos de Toledo, no se responsabiliza de los cambios que pueda sufrir el presente programa.

PROFESORADO:

Daniel Ramón Vidal. Catedrático de la Universidad de Valencia. Profesor de Investigación del IATA – CSIC. Director de BIÓPOLIS.

Andrés Gavilán Bravo. Presidente de AFCA

Rosa López-Torres Hidalgo. Tesorera del Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos.

Mariano Madurga Sanz. Agencia Española del Medicamento.

Laura Padró i Massaguer. Grupo de Investigación sobre Alimentación. Universidad de Barcelona.

M^a Teresa García Jiménez. Directora del Curso. Farmacéutica Bióloga y Nutricionista de Salud Pública, Directora de los Diplomas de Alimentación y Nutrición (1992-2016) Escuela Nacional de Sanidad del Instituto de Salud Carlos III.



Colegio Oficial
de Farmacéuticos
T O L E D O

ILMO. COLEGIO OFICIAL DE
FARMACÉUTICOS DE TOLEDO

CURSO AVANZADO DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA

Toledo, 1, 8, 15, 22 de febrero y
1, 8, 15, 22 de marzo de 2018

PROGRAMA

1. Introducción

- Generalidades sobre Alimentación y Nutrición, Terminología
- Alimentarse no es igual que Nutrirse
- Alimentación Salud y Consumo
- Historia de la Alimentación Humana. Datos Paleontológicos como justificaron de un patrón alimentario saludable
- Historia de la Gastronomía Española

2. Transición Nutricional. Advertencias de los organismos internacionales. Epidemia del siglo XXI - Paradoja de la Nutrición .Patología Dual

3. Patologías que tienen su base en una alimentación errónea

4. Composición de la Dieta. Guías Alimentarias. Composición de los Alimentos

- Nutrientes y No Nutrientes
- Principios inmediatos orgánicos e inorgánicos. Elementos Bioactivos que no se consideran nutrientes
- Grupos de Alimentos Rueda de los Alimentos y Pirámide de Alimentos
- Pautas para una Dieta Saludable Presencia de la Dieta Mediterránea en España. Dietas Erráticas
- Fisiología de la Digestión. Actividades Prácticas
- Revisión del Metabolismo

5. Técnicas Culinarias e Industriales

- Criterios de elección según su capacidad de proteger nutrientes, eliminar antinutrientes o de generarlos, Componentes Neoformados
- Técnicas más utilizadas: Microondas, Olla a Presión, Freidora, Parrilla, Plancha, Barbacoa, Liofilización. Refrigeración Congelación, Envases y Atmosferas modificadas
- Aditivos y Coadyuvantes, Selección de algunos con especial influencia en Enfermos Crónicos .Nitritos, Sulfitos, Fosfatos, Tartracinas y Féculas.

6. Interacciones entre Alimentos y Medicamentos

I) Introducción

- Concepto de Interacción. Antecedentes
- Dificultad para constatar Interacciones
- Advertencias para reducir Interacciones

II) Tipos de Interacciones entre Nutrientes y No Nutrientes de la Dieta

- Interacciones de alimentos sobre la acción terapéutica de los medicamentos: Disminuyen, Potencian, o causan una acción inesperada
- Interacciones de Medicamentos sobre la Biodisponibilidad de los Nutrientes en los alimentos
- Interacciones Físicoquímicas. Reacciones “in vitro”
- Interacciones Farmacocinéticas y Farmacodinámicas
- Interacción condicionada por el paciente, Interacciones en las etapas extremas de la vida:
- Paso a través de la Placenta y de la leche materna.
- Interacciones en el anciano
- Interacciones condicionadas por la vía de Administración: Oral, Enteral y Parenteral

III) Alimentos y Medicamentos comparten espacios

- Liberación, Absorción, Distribución, Metabolismo y Excreción de Medicamentos
- Ingestión, Digestión, Metabolismo y Excreción de Alimentos
- Interacciones con Plantas Medicinales y con Alimentos Funcionales
- Interacciones de Alimentos y Medicamentos con Xenobióticos:
- Aminas Biógenas. Aditivos. Contaminantes Ambientales. Promotores de crecimiento. Benzopirenos . Sustancias que migran de los Envases
- Interacciones con el entorno alimentario: Café, Tabaco y Alcohol
- Interacciones Adversas Alimentos-Medicamentos
- Necesidad de la Farmacovigilancia

7) Seguridad Alimentaria. Nuevos Argumentos en Seguridad Alimentaria.

- Factores Bióticos .:
- Microorganismos y sus toxinas.(Biotoxinas, Micotoxinas y Toxinas Marinas)
- Priones
- Parásitos
- Plagas urbanas
- Residuos zoonos, promotores del crecimiento en animales terrestres y en acuicultura

Factores Abióticos

- Contaminantes Biocidas, Abonos inorgánicos Contaminación de los freáticos. Dioxinas, Benzopirenos, Sustancias Neo formadas en los procesos tecnológicos. NFC
- Aditivos. Clasificación
- Etiquetado Alimentario.

8) Alimentación Comunitaria

- Iniciación al diseño e interpretación de dietas y menús Analisis y rectificación de menús colectivos
- Pautas para una Programación Educativa
- Educación Grupal de Enfermos Crónicos Colaboración entre Sanitarios y Docentes. Proyecto Europeo Red de Escuelas Actividades con alumnos y con familias

9) Alimentaciones en diversas etapas y circunstancias

- Etapas: Neonato, Infancia, Adolescencia, Embarazo, Lactancia, Menopausia del anciano
- Circunstancias Alimentación del deportista. Alimentación de Poblaciones Desplazadas Alimentación en Situaciones de Emergencia. Alimentación y discapacidad

10) Aspectos Emergentes en Alimentación y Nutrición

- Alimentos Funcionales y Salud Pública.
- Ingredientes Bioactivos y Prebióticos, Prebióticos y Bioma, Antioxidantes añadidos y riesgo de Pro-oxidación Proteínas, Ácidos Grasos e Hidratos de carbono, Bioactivos, Fibra celulósica y riesgo de Captura de cationes. La Fibra Soluble como alternativa.
- La Nueva Biotecnología de Alimentos y Productos Transgénicos, El desarrollo de las Empresas Biotecnológicas en España.
- Nutrigenética y Nutrigenómica. Binomio Alimentación y Epigenética como condicionante del Patrón Alimentario.

11) Antropología de la Alimentación

- Inversión de la Dieta de los españoles. Consecuencias en la Salud y en el Medio Ambiente
- Globalizaciones de la Alimentación. Papel de España en la Primera Globalización
- Alimentación a lo largo del Ciclo Festivo. Utilización en programas de Formación con Adultos

Actividades Prácticas

1) Educación Grupal con Enfermos Crónicos. Hipertensión y Diabetes

2) Detección de Aditivos y Coadyuvantes inconvenientes para patologías frecuentes en los mayores (Hipertensión, Diabetes, Asma y Alergias, Enfermedad Renal, Enfermedad Degenerativa)

3) Detección práctica de antioxidantes en Alimentos

4) Conveniencia de una cadena alimentaria corta. Detección de Alimentos descongelados ofertados como frescos

5) Análisis de recetas convencionales y rectificaciones compatibles con las recomendaciones



Colegio Oficial
de Farmacéuticos
T O L E D O

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

CURSO AVANZADO DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA

Enviar **antes del día 20 de octubre de 2017** al Colegio Oficial de Farmacéuticos de Toledo.

C/ Duque de Lerma, 13, 45003 - Toledo

Email.- coftoledo@redfarma.org

Fax.- 925 216260

NOMBRE:

DIRECCIÓN:

LOCALIDAD: _____

CÓDIGO POSTAL: _____ N.I.F.: _____

TELÉFONO: _____

CORREO ELECTRÓNICO _____

FORMA DE PAGO:

- DESCUENTO DEL S.O.E.- NÚMERO DE FARMACIA _____
- CARGO EN MI CUENTA COLEGIADO- COLEGIADO Nº _____
- TRANSFERENCIA AL COLEGIO - **IBAN: ES25 2105 3038 4134 0000 0197**

FECHA Y FIRMA:

Sus datos personales formarán parte del fichero "gestión de cursos", debidamente inscrito en el Registro General de la Agencia Española de Protección de Datos, donde figura como Responsable el Colegio Oficial de Farmacéuticos de Toledo, siendo la finalidad del mismo la correcta gestión y tramitación del presente curso, jornada o seminario, gestión de asistencia e inscripción al mismo. En caso de llevar Quedan reconocidos al Interesado los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, derechos que podrá ejercitar mediante el envío de una petición escrita que deberá remitir a la dirección del Responsable del Fichero: Colegio Oficial de Farmacéuticos de Toledo, C/ Duque De Lerma, 13, 45003, Toledo, o por correo electrónico a la dirección: cimto@redfarma.org