



Título	Alimentos especiales: dietéticos, de usos médicos especiales, nutrición enteral y parenteral
Introducción	Con este curso se pretende hacer una revisión de los requisitos nutricionales de los alimentos especiales, así como de las normas relativas a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial (para lactantes y niños de corta edad, para personas cuyos procesos de asimilación o de metabolismo se encuentran alterados, o para personas que se encuentran en condiciones fisiológicas particulares). Dentro de los alimentos de usos médicos especiales, se prestará especial atención a aquellos destinados a la nutrición enteral y parenteral y a los requisitos para su inclusión en la cartera de servicios de la prestación de dietéticos del Sistema Nacional de Salud.
Objetivos	<p>Objetivo general: que los alumnos conozcan los fundamentos teóricos de la nutrición especial y que sepan distinguir las características de los alimentos destinados a usos médicos especiales, dietéticos y de regímenes especiales.</p> <p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none">- describir características, particularidades y requisitos legales de los alimentos destinados a una nutrición especial y en concreto:<ul style="list-style-type: none">• alimentos para lactantes y niños de corta edad• alimentos destinados a regímenes para reducción de peso• alimentos destinados a usos médicos especiales• complementos alimenticios• alimentos funcionales- describir los fundamentos teóricos y prácticos de la nutrición enteral y la nutrición parenteral, prestando atención a los requisitos legales para incluir estos alimentos en la prestación de dietéticos del Sistema Nacional de Salud.
Metodología	<p>Totalmente on line.</p> <p>El curso está dividido en tres temas y se desarrolla a través de nuestra plataforma de formación, que permite descargar los contenidos del curso para su estudio sin necesidad de estar conectado.</p> <p>Cuenta con material adicional actualizado, relacionado con la normativa y documentos oficiales de especial interés.</p> <p>Para cada uno de los temas, el alumno deberá responder cuestionarios de preguntas tipo test, con cuatro respuestas posibles (una correcta). Se dispone de dos oportunidades realizar cada cuestionario.</p> <p>Del mismo modo, se deberá responder a las cuestiones prácticas planteadas por el tutor para su evaluación individualizada, así como a un caso práctico, por cada tema.</p> <p>Para avanzar en el curso es necesario completar todos los temas.</p> <p>Para superar el curso, debe de haber obtenido un mínimo de 80% de aciertos en los cuestionarios tipo test y obtener una valoración positiva de</p>



	<p>las respuestas de las cuestiones prácticas. También deberá responder correctamente al 80% del total de preguntas de los casos prácticos.</p>
Dirigido a	<p>Farmacéuticos y médicos que quieran actualizar y profundizar sus conocimientos sobre el papel que juegan en la salud los alimentos especiales y en concreto, los alimentos funcionales, para establecer claramente las diferencias con medicamentos u otros productos utilizados en la prevención y promoción de la salud.</p> <p>Del mismo modo será muy útil para actualizar los conocimientos sobre la prescripción y dispensación de productos incluidos en la prestación de dietéticos del Sistema Nacional de Salud, abordando los conceptos de nutrición esteral y parenteral.</p>
Programa	<p>TEMA 1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN. CONCEPTOS GENERALES. REQUERIMIENTOS NUTRITIVOS. DIETA EQUILIBRADA. PROBLEMAS NUTRICIONALES ACTUALES, CAUSAS Y CONSECUENCIAS.</p> <p>INTRODUCCIÓN METABOLISMO Y ENERGÍA.</p> <p>El Gasto Energético Alimentación y nutrición</p> <p>NUTRICIÓN Y TIPOS DE NUTRIENTES</p> <p>Hidratos de Carbono (glúcidos) Proteínas Lípidos o Grasas Vitamina F - (ácidos grasos esenciales) Ácidos grasos omega-3: ¿dónde se encuentran? Estructura de las grasas saturadas Vitaminas Minerales El Agua El papel de la fibra</p> <p>ALIMENTACIÓN Y GRUPOS DE ALIMENTOS</p> <p>Grupo 1. Leche y derivados Grupo 2. Carnes, pescados y huevos Grupo 3. Legumbres, tubérculos y frutos secos Grupo 4. Verduras y hortalizas Grupo 5. Frutas Grupo 6. Cereales y derivados Grupo 7. Grasas</p> <p>Concepto de dieta equilibrada</p> <p>En qué consisten las Cantidades Diarias Orientativas Valores dietéticos de referencia (DRV) DRV Europeos Aplicación de los DRV</p> <p>Problemas nutricionales y alimentarios actuales. Causas y consecuencias La obesidad.</p> <p>Trastornos del comportamiento alimentario La anorexia nerviosa Bulimia nerviosa Tratamiento y prevención de los trastornos del comportamiento alimentario</p> <p>TEMA 2. ALIMENTOS DIETÉTICOS, INFANTILES Y DE REGÍMENES</p>



ESPECIALES. CONTROL SANITARIO. LEGISLACIÓN.

La regulación de los dietéticos anterior a los cambios de 2013

La nueva normativa que regulará los alimentos dietéticos a partir de 2013

1. ALIMENTOS DIETÉTICOS:

El caso de los alimentos sin gluten

2. ALIMENTOS INFANTILES:

Diferencias entre la leche humana y la de vaca

Tipos de leche materna

Composición de la leche materna

Otros componentes de la leche materna

Introducción de la alimentación complementaria:

Introducción de los nuevos alimentos en niños de corta edad

A) preparados para lactantes y preparados de continuación:

Tablas relativas a estos productos:

B) alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad

3. PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS A SER UTILIZADOS EN DIETAS DE BAJO VALOR ENERGÉTICO PARA REDUCCIÓN DE PESO

4. ALIMENTOS DIETÉTICOS DESTINADOS A USOS MÉDICOS ESPECIALES

5.- COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS:

6. ALIMENTOS QUE VAN MÁS ALLÁ DE LA SIMPLE NUTRICIÓN

¿Qué son los alimentos funcionales?

Alimentos funcionales y sistema inmunológico

Probióticos.

Prebióticos.

7.- ALEGACIONES NUTRICIONALES Y DE SALUD

Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

Tipos de declaraciones

Declaraciones nutricionales o de contenido

Las «declaraciones de propiedades saludables»

Las «declaraciones específicas de reducción del riesgo de enfermedad» y declaraciones relativas al desarrollo y la salud de los niños.

8.- ALIMENTOS, ADITIVOS, COMPLEMENTOS, NUTRACÉUTICOS, MEDICAMENTOS... LOS CONCEPTOS CLAROS: DEFINICIONES PARA NO CONFUNDIRNOS.

Definición de medicamento.

Los nutraceuticos: alimentos con vocación de medicamentos ¿son legales?

Alimentos funcionales, complementos alimenticios y nutraceuticos: la única diferencia es el cumplimiento de la ley

9.- PLANTAS MEDICINALES Y MEDICAMENTOS A BASE DE PLANTAS: COSAS DISTINTAS

Situación actual.

10.- CONTROL SANITARIO

TEMA 3. NUTRICIÓN ARTIFICIAL: NUTRICIÓN ENTERAL Y NUTRICIÓN PARENTERAL

A) INTRODUCCIÓN. MALNUTRICIÓN Y ENFERMEDAD. NECESIDAD DE LA NUTRICIÓN ARTIFICIAL.

Influencia de la enfermedad en el desarrollo de malnutrición energético-proteica

Micronutrientes y enfermedad

Consecuencias de la malnutrición sobre el intestino

Malnutrición e inmunidad

Técnicas de valoración nutricional.



	<p>B).- LOS ALIMENTOS DE USOS MÉDICOS ESPECIALES</p> <p>B.1) conceptos: B.2) categorías: B.3) etiquetado: B.4) características de estos alimentos: B.5) particularidades de los alimentos de usos médicos especiales</p> <p>C).- NUTRICIÓN ENTERAL</p> <p>C.1) Conceptos e indicaciones C.2) Características C.3) Clasificación C.4) Nutrición Enteral Domiciliaria (NED) Desnutrición Condiciones para realizar una alimentación enteral domiciliaria (NED) Pauta Complicaciones Contraindicaciones Seguimiento del tratamiento Recogida de información</p> <p>D).- NUTRICIÓN PARENTERAL</p> <p>D.1) concepto D.2) características y requisitos Indicaciones Composición Administración D.3) complicaciones D.4) nutrición parenteral domiciliaria</p> <p>E).- PRESTACIÓN DE DIETÉTICOS EN EL SISTEMA NACIONAL DE SALUD</p> <p>Fórmulas completas para NED Productos dietéticos para alergia o intolerancia a las proteínas de la leche de vaca. Productos dietéticos para trastornos metabólicos congénitos de hidratos de carbono, aminoácidos y lípidos. Módulos nutricionales Prescripción y dispensación de dietéticos Cómo lo gestionan las CCAA Algunos ejemplos de este tipo de productos</p>
Dirección del curso	José Manuel Paredero Domínguez , farmacéutico de la Escala Superior de Sanitarios Locales de Castilla La Mancha. Farmacéutico de Atención Primaria en Guadalajara del Servicio de Salud de Castilla La Mancha.
Coordinación	María Oliva Rubio Bote , licenciada en Farmacia; especialista en seguridad alimentaria. Directora de Formación de INVIFOR.
Requisitos técnicos	<p>Conocimientos básicos de informática y de navegación por Internet. El alumno debe tener una dirección de correo electrónico individual.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ordenador con procesador Pentium III o superior. Sistema operativo Windows 98 o superior. • Tarjeta gráfica con soporte para resolución de pantalla 1024 x 768 con 32K de profundidad de color. • Conexión a Internet. • Navegador: Internet Explorer 6 o 7 (de uso obligatorio) • Tener instalado el programa Flash Player 7.0, la máquina virtual de Java



	y el programa Adobe Acrobat Reader.
Duración y calendario	Desde la fecha de inicio del curso, el alumno dispone de tres meses para la realización del curso y para la resolución de los cuestionarios.
Créditos	Acreditado con 6,3 créditos por la Comisión Nacional de Formación Continuada del Sistema Nacional de Salud. Formación bonificada. Si trabajas por cuenta ajena, este curso puede estar subvencionado hasta en un 100%. Solicita información en cursos@invifor.com
Horas lectivas	90 horas estimadas
Matrícula	100€
Fechas de inscripción	Abierto el plazo de matriculación
Plazas	200