

Curso online: "Nutrición en situaciones especiales" (Edición Junio-Agosto 2023)

OBJETIVO:

Dotar al farmacéutico de las herramientas necesarias para abordar de una forma eficaz y práctica las necesidades nutricionales existentes en distintas situaciones especiales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Definir las diferentes patologías: el estreñimiento, episodios diarreicos y la enfermedad inflamatoria intestinal.
- Identificar magnitud del problema para posible derivación al médico.
- Reconocer las causas y factores de riesgo en las diferentes patologías.
- Identificar posibles tratamientos farmacológicos y no farmacológicos para poder aconsejar al paciente.
- Reconocer las normas alimentarias y dietéticas que se podrán aconsejar en cada patología.
- Definir patologías endocrinas: tiroides, ácido úrico, osteoporosis y diabetes.
- Reconocer la sintomatología de dichas patologías.
- Establecer factores de riesgo
- Conocer las recomendaciones nutricionales acordes con cada patología.
- Definir HTA, repasar síntomas, factores de riesgo, tratamientos.
- Estudiar los cambios nutricionales en casos de la HA y analizar dietas específicas para mejorar la HA: Dieta Mediterránea, Dieta DASH.
- Profundizar en conocimientos de los efectos a sal en nuestras arterias. Aprender a calcular la cantidad de sal que tienen los productos elaborados y ofrecer alternativas a la sal como condimento.
- Definir Insuficiencia cardiaca, repasar síntomas, factores de riesgo, diagnóstico, tratamientos....
- Estudiar los cambios nutricionales en casos de la IC, aconsejar que alimentos se deben evitar y que alimentos son beneficiosos. Dieta Mediterránea y técnicas de cocinado en IC.
- Profundizar sobre el tipo de cambios de vida que conlleva la IC: reducción de grasa, sal, peso, volumen, niveles de potasio...
- Definir las dislipemias y los distintos tipos, repasar factores de riesgo, síntomas y signos, tratamientos...
- Establecer las medidas dietéticas recomendables para prevenir y/o tratar las hiperlipemias.
- Identificar los alimentos cardiosaludables.
- Definir y recordar cada patología, síntomas y tratamientos farmacológicos
- Conocer el desarrollo de nutrientes con evidencia de poder mejorar la sintomatología y/o prevención de la enfermedad
- Ejemplos de alimentos concretos que lo contienen.
- Conocer y diferenciar las definiciones de alergia e intolerancia alimentaria.
- Identificar los alérgenos y la legislación respecto al etiquetado de alimentos.
- Conocer las generalidades, tipos, manifestaciones clínicas, diagnóstico y tratamiento nutricional y farmacológico si existe de las distintas intolerancias alimentarias.

PROGRAMA:

- ❖ **Módulo 1: Nutrición en situaciones especiales relacionadas con el aparato digestivo:**
 - ✓ Nutrición en estreñimiento
 - ✓ Nutrición en episodios diarreicos
 - ✓ Nutrición en Enfermedad Inflamatoria Intestinal (EII): Colitis ulcerosa (CU)/ Enfermedad de Crohn (EC)

- ❖ **Módulo 2: Nutrición en situaciones especiales relacionadas con el sistema endocrino**
 - ✓ Introducción al sistema endocrino
 - ✓ Nutrición en hiper e hipotiroidismo
 - ✓ Nutrición en hiperuricemia
 - ✓ Nutrición en osteoporosis
 - ✓ Nutrición en diabetes

- ❖ **Módulo 3: Nutrición en situaciones especiales relacionadas con el sistema cardiovascular**
 - ✓ Nutrición en hipertensión arterial
 - ✓ Nutrición en insuficiencia cardiaca
 - ✓ Nutrición en dislipidemias

- ❖ **Módulo 4: Nutrición en situaciones especiales relacionadas con la piel y órganos anejos:**
 - ✓ Nutrición y acné
 - ✓ Nutrición y psoriasis
 - ✓ Nutrición y dermatitis
 - ✓ Nutrición y caída capilar

- ❖ **Módulo 5: Alergias e intolerancias alimentarias**
 - ✓ Generalidades
 - ✓ Alergias alimentarias: alergias, etiquetado y prevención
 - ✓ Intolerancias alimentarias: gluten, lactosa, fructosa, fenilcetonuria

DOCENTES: Farmacéuticas del grupo Adjúntate Nutrición del RICOFSE

- Alejandra León Botubol, Vocal del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Sevilla.
- Alejandra Barea Cordones, coordinadora grupo Adjúntate Nutrición
- Magdalena Mestre Borrego, miembro grupo Adjúntate Nutrición
- Aurora Martín López, miembro grupo Adjúntate Nutrición
- M^a Luisa Romero Moragas , miembro grupo Adjúntate Nutrición
- Maria Teresa de Los Santos Arcusa, miembro grupo Adjúntate Nutrición

Fecha:	12 de junio al 30 de agosto de 2023
Horario:	Plataforma abierta 24 horas
Modalidad:	Online
Horas lectivas:	30 previstas, de las cuáles será imprescindible estar conectado a la plataforma 15 horas.
Lugar:	Plataforma Hermes Campus Virtual
Dirigido:	Farmacéuticos y Técnicos en Farmacia
Importe de matrícula:	30 €
N^a de plazas:	80
Fecha límite inscripción:	<ul style="list-style-type: none">• 7 de junio de 2023 (para inscripciones acogidas a formación bonificada)• Resto de inscripciones hasta el 9 de junio de 2023.
Bonificación:	Curso acogido al Plan de Formación Bonificada
Acreditación:	Acreditado con 4.45 créditos por la Agencia de calidad sanitaria de Junta de Andalucía
Requisitos para Acreditación y Bonificación:	 <ul style="list-style-type: none">- Realizar el cuestionario de conocimientos previos.- Evaluación activa:<ul style="list-style-type: none">✓ Tiempo de conexión mínimo: 80% de las horas imprescindibles previstas✓ Realizar el 80% de los controles de evaluación del aprendizaje.- Se valorará positivamente a la hora de la evaluación la participación en el foro de debate/mensajería de la plataforma.- Cumplimentar la encuesta de satisfacción del alumno
Organiza:	Departamento Técnico del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Sevilla y Grupo Adjuntate Nutrición