

# CURS D'ESPECIALISTA UNIVERSITARI EN ASSESSORIA NUTRICIONAL

TÍTOL DE  
POSTGRAU  
DE LA UIB  
(22.5 crèdits)  
(225 hores)



Universitat de les  
Illes Balears



Fundació de Ciències  
Farmacèutiques de les Illes Balears

Curs declarat d'interès sanitari per la Conselleria de Sanitat i Consum  
del Govern de les Illes Balears



Universitat de les  
Illes Balears



Fundació de Ciències  
Farmacèutiques de les Illes Balears

# CURS D'ESPECIALISTA UNIVERSITARI EN ASSESSORIA NUTRICIONAL

Títol de postgrau de la UIB  
(22.5 crèdits)  
(225 hores)

Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut  
Departament d'Infermeria i Fisioteràpia  
Departament de Pedagogia i Didàctiques Específiques  
Escola Universitària d'Infermeria i Fisioteràpia  
Laboratori de Ciències de l'Activitat Física  
Fundació de Ciències Farmacèutiques de les Illes Balears

***Direcció:***

Dr. Josep A. Tur Marí  
Dr. Antoni Pons Biescas

***Consell de Direcció:***

Dra. Pilar Roca Salom  
Dra. Isabel Llompart Alabern  
Sra. Teresa Bonnín Sánchez  
Dr. Joan Ferrer Riera  
Sra. Lluç Bauzà Amengual

## OBJECTIUS DEL CURS

### Objectiu general:

Proporcionar coneixements bàsics i aplicats, tècniques didàctiques i recursos pedagògics i materials, a més de l'accés a la informació, que facilitin la transmissió de coneixements i incrementin la formació de les col·lectivitats en matèria d'alimentació i nutrició.

### Objectius específics:

- Aconseguir coneixements sobre les necessitats energètiques i nutricionals dels diferents col·lectius humans.
- Adquirir les eines adequades per donar resposta a les sol·licituds i preguntes més habituals sobre alimentació i nutrició dels col·lectius humans.
- Desenvolupar les habilitats necessàries per assessorar adequadament els col·lectius humans en matèria d'alimentació i nutrició en casos específics de grups poblacionals particulars i de patologies específiques.
- Adquirir coneixements i habilitats adequades per tal d'incrementar el nivell de coneixement en nutrició i alimentació dels col·lectius humans i incrementar, així, el nivell de salut pública.

## DIRIGIT A

- Llicenciats, preferentment en farmàcia, medicina, biologia, química, veterinària o en qualsevol relacionada amb les ciències de l'educació; en el seu cas, també, als alumnes que tinguin aprovades totes les assignatures del primer cicle.
- Diplomats, preferentment en infermeria, fisioteràpia o mestres (de qualsevol especialitat).
- Altres professions relacionades amb el sector de l'alimentació i la nutrició.

## DURADA I DATES PREVISTES

Durada total del curs en hores: **225 hores**.

Dates previstes de realització del curs

- data prevista d'inici: **20 desembre 2005**.
- data prevista de finalització: **22 desembre 2006**.
- dies de classe: **2-3 dies mensuals (en divendres i/o dissabte)**.
- horari previst: **8.30h-14.30h i 16.30h-20.30h**.

## SEU

Col·legi Oficial de Farmacèutics de les Illes Balears c/De la Volta de la Mercè, 4. Palma  
També s'impartiran classes teòrico-pràctiques a empreses del sector i aules de la UIB.

## CRITERIS D'AVUACIÓ DEL CURS

- a) Forma d'avaluació: assistència al 85% o més de les classes i avaluació final positiva.
- b) En cas de fer un mòdul independent s'atorgarà diploma d'assistència pel mòdul concret.

## CONTINGUTS TEÒRICS

### O.- INAUGURACIÓ (2 hores)

#### 0. Recepció i distribució de documentació als alumnes.

Presentació i objectius del curs.

#### 1. Conferència inaugural: quins col·lectius tenen la responsabilitat de fomentar els estils de vida sans? (2 hores).

Professor: *Lluís Serra Majem. Universitat de Las Palmas de Gran Canària. Parc Científic de la Universitat de Barcelona. President de la Societat Espanyola de Nutrició Comunitària.*

### I.- L'ORIGEN DE LES CONDUCTES ALIMENTÀRIES (16 hores)

#### 2. L'alimentació dels nostres avantpassats (2 hores).

Professor: *Víctor M. Guerrero Ayuso. Àrea de Prehistòria, Departament de Ciències Històriques i Teoria de les Arts, UIB.*

#### 3. L'alimentació a la cultura egípcia (1 hora).

Professor: *Josep A. Tur Marí. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

#### 4. L'alimentació al món púnic (1 hora).

Professor: *Josep A. Tur Marí. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

#### 5. L'alimentació a la Grècia clàssica: la dietoteràpia (2 hores).

Professor: *Jaume Bordoy Coll, llicenciat en història.*

#### 6. L'alimentació a l'Imperi Romà (2 hores).

Professor: *Jaume Bordoy Coll, llicenciat en història.*

#### 7. L'alimentació als celtes i els íbers (1 hora).

Professor: *Josep A. Tur Marí. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

#### 8. L'alimentació a l'Imperi Bizantí (1 hora).

Professor: *Antoni Pons Biescas. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

#### 9. L'alimentació a l'època medieval (1 hora).

Professor: *Jaume Bordoy Coll, llicenciat en història.*

#### 10. Dieta a l'Al-Andalus (1 hora).

Professor: *Francisco J. Garcia Palmer. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

11. **El flux d'aliments a través dels continents: la primera globalització** (1 hora).  
Professor: *Josep A. Tur Marí. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*
12. **Història de les fams: la necessitat canvià el món** (1 hora).  
Professor: *Francisco J. Garcia Palmer. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*
13. **Alimentació i nutrició contemporànies: transició epidemiològica i nutricional als segles XIX-XX. La globalització alimentària** (2 hores).  
Professor: *Antoni Pons Biescas. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB*

## II.- ALIMENTS, NUTRIENTS I NO NUTRIENTS (18 hores)

14. **La importància dels carbohidrats en nutrició. L'índex glucèmic. Recomanacions relatives a la ingesta de carbohidrats** (1 hora).  
Professora: *Magdalena Gianotti Bauzà. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*
15. **La funció dels greixos a l'organisme. Recomanacions relatives a la ingesta de greixos** (1 hora).  
Professora: *Isabel Lladó Sampol. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*
16. **La funció de les proteïnes a l'organisme. Recomanacions relatives a la ingesta proteica** (1 hora).  
Professora: *Pilar Roca Salom. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*
17. **Els no nutrients: el seu paper en nutrició. Tipologia i principals característiques** (2 hores).  
Professor: *Emilio Martínez de Victoria Muñoz. Institut de Nutrició i Tecnologia dels Aliments, Universitat de Granada.*
18. **Fitoteràpia i nutrició** (2 hores).  
Professora: *Teresa Bonnin Sánchez. Fundació de Ciències Farmacèutiques de les Illes Balears.*
19. **Els prebiòtics a la dieta** (2 hores).  
Professor: *José Antonio Mateos Guardia. Programa NUSA, DANONE.*
20. **Els probiòtics a la dieta** (2 hores).  
Professor: *José Antonio Mateos Guardia. Programa NUSA, DANONE.*
21. **Aliments funcionals i nutracèutics: concepte, necessitat i marc legal de regulació. Exemples** (2 hores).  
Professor: *Josep A. Tur Marí. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

22. **Aliments ecològics i la seva regulació** (1.5 hores).  
Professor: *Jaume Balaguer Covas. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*
23. **Aliments genèticament modificats i la seva regulació** (1.5 hores).  
Professor: *José A. Castro Ocón. Departament de Biologia, UIB.*
24. **Productes dietètics: necessaris, adequats o superflus?** (2 hores).  
Professora: *María Antonia Murcia Tomás. Àrea de Nutrició i Bromatologia Facultat de Veterinària i Ciència i Tecnologia d'Aliments, Universitat de Múrcia.*

## III.- ASSESSORIA NUTRICIONAL ALS ADULTS (10 hores)

25. **Assessoria nutricional a través de l'estructura i la composició corporal: l'ús de l'antropometria. Interpretació dels resultats** (2 hores).  
Professora: *Isabel Llompart Alabern. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*
26. **Factor clau per a una dieta saludable (I): la ingesta de líquids** (2 hores).  
Professor: *Pere Tauler Riera. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*
27. **Factor clau per a una dieta saludable (II): la importància de l'activitat física** (2 hores).  
Professor: *Antoni Pons Biescas. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*
28. **Factor clau per a una dieta saludable (III): la varietat en l'alimentació. L'equilibri, la moderació i la regularitat de les menjades** (2 hores).  
Professor: *Joy Ngo de la Cruz. Fundació per al Desenvolupament de la Dieta Mediterrània, Barcelona.*
29. **Factor clau per a una dieta saludable (IV): la piràmide alimentària i la Dieta Mediterrània** (2 hores).  
Professor: *Joy Ngo de la Cruz. Fundació per al Desenvolupament de la Dieta Mediterrània, Barcelona.*

## IV.- ASSESSORIA NUTRICIONAL A INFANTS I ADOLESCENTS (12 hores)

30. **Fisiologia, característiques i mesura del creixement. Tècniques bàsiques d'antropometria infantil: la seva aplicació, anàlisi i interpretació. Corbes de creixement de referència** (2 hores).  
Professora: *Isabel Llompart Alabern. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

31. Aspectes més importants de la nutrició en els infants de 0 a 2 anys. Lactància materna. Llets de continuació. Alimentació complementària (2 hores).  
Professor: Antoni Rosell Camps. Servei de Pediatria, HUSD, Palma.
32. Aspectes més importants de la nutrició en infants en edat escolar (3-12 anys) (2 hores).  
Professora: Silvia Castells Molina. EU d'Infermeria i Fisioteràpia, Universitat de La Laguna
33. Aspectes més importants de la nutrició en adolescents (12-18 anys) (2 hores).  
Professora: Silvia Castells Molina. EU d'Infermeria i Fisioteràpia, Universitat de La Laguna.
34. Malnutrició aguda i crònica. Malnutrició energètico-proteica. Actuacions concretes davant quadres de malnutrició (2 hores).  
Professora: Esther Cardó Jalón. Servei de Neuropediatria, FHSLL, Palma; Departament de Psicologia, UIB.
35. Aliments odiats i aliments preferits durant la infància i l'adolescència: estratègies per tal que infants i adolescents mengin una dieta variada i saludable (2 hores).  
Professor: Jordi Pich Solé. Departament de Psicologia, UIB.

#### V. ASSESSORIA NUTRICIONAL A L'EMBARÀS I LA LACTÀNCIA (6 hores)

36. Aspectes més importants de la nutrició de l'embaràs saludable (2 hores).  
Professora: Pilar Ferrer de Sant Jordi. Departament d'Infermeria i Fisioteràpia, UIB.
37. Aspectes més importants de la nutrició durant la lactància. Lactància materna versus alimentació artificial (2 hores).  
Professora: Pilar Ferrer de Sant Jordi. Departament d'Infermeria i Fisioteràpia, UIB.
38. Mites i tabús nutricionals durant la gestació i la lactància. Menús i dietes adequades durant l'embaràs i la lactància (2 hores).  
Professora: Pilar Ferrer de Sant Jordi. Departament d'Infermeria i Fisioteràpia, UIB.

#### VI.- ASSESSORIA NUTRICIONAL A L'ENVELLIMENT (8 hores)

39. L'antropometria a la tercera edat. Referències per definir malnutrició, sobrepès i estat saludable (2 hores).  
Professora: Isabel Llompert Alabern. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.
40. Les necessitats nutricionals durant l'envelliment (2 hores).  
Professora: Isabel Lladó Sampol. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.

41. Nutrició, longevitat i esperança de vida: envellir sans (1 hora).  
Professora: Isabel Lladó Sampol. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.
42. Nutrició i polifarmàcia (1 hora).  
Professora: Teresa Bonnin Sánchez. Fundació de Ciències Farmacèutiques de les Illes Balears.
43. Menús i dietes adequades durant l'envelliment. Aliments, nutrients i funció cognitiva a l'envelliment (2 hores).  
Professora: Teresa Bonnin Sánchez. Fundació de Ciències Farmacèutiques de les Illes Balears.

#### VII.- ASSESSORIA NUTRICIONAL EN LA PRÀCTICA DE L'ACTIVITAT FÍSICA (10 hores)

44. Aplicació de l'antropometria a l'activitat física i a l'esport. Somatotipus dels esportistes en funció de l'esport practicat (2 hores).  
Professor: Pere Tauler Riera. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.
45. Activitat física: concepte, necessitat, avantatges i inconvenients. Cost de la inactivitat i risc de l'activitat física: un balanç per establir (2 hores).  
Professor: Rafel Suau Estrany. Departament de Pedagogia i Didàctiques Específiques, UIB.
46. Necessitats energètiques i nutricionals en funció del tipus i intensitat de l'activitat física (2 hores).  
Professor: Antoni Pons Biescas. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.
47. Activitat física i estrès oxidatiu: mesures dietètiques pal·liatives (2 hores).  
Professor: Antoni Pons Biescas. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.
48. Activitat física, situacions especials i patologia: és convenient o és inconvenient? (2 hores).  
Professor: Joan Roig Cañellas, metge especialista en medicina de l'esport.

#### VIII.- L'OBESITAT I L'EXCÉS DE PES (12 hores)

49. Conceptes d'obesitat, sobrepès i excés de pes: evolució històrica i concepció actual. La dinàmica de l'equilibri energètic. Tabaquisme i obesitat. (2 hores).  
Professora: Magdalena Gianotti Bauzà. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.

50. Les tendències de l'obesitat i l'excés de pes a les societats occidentals. Els casos d'Espanya i de les Illes Balears (2 hores).

Professor: Josep A. Tur Marí. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.

51. Coexistència de la malnutrició i l'obesitat i el sobrepès als països en vies de desenvolupament. Els cas d'Amèrica Llatina (2 hores).

Professora: Ana Maria Proenza Arenas, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.

52. Les conseqüències de l'obesitat i l'excés de pes sobre la salut (1 hora).

Professor: Gerència d'Atenció Primària, IB-Salut, Palma.

53. Els costos econòmics de l'obesitat i del sobrepès (1 hora).

Professor: Gerència d'Atenció Primària, IB-Salut, Palma.

54. Tractament de l'obesitat i del sobrepès (I): cirurgia bariàtrica (1 hora).

Professor: Joan Ramon Urgelés Planella, Servei d'Endocrinologia i Nutrició, HUSD, Palma.

55. Tractament de l'obesitat i del sobrepès (I): protocols de seguiment clínic i analític (1 hora)

Professora: Maria Riesco Prieto. Grup de Recerca en Nutrició Comunitària i Estrès Oxidatiu. IUNICS, UIB. Servei d'Anàlisis Clíniques, HUSD, Palma.

56. Tractament de l'obesitat i del sobrepès (III): tractament farmacològic i dietètic (2 hores)

Professor: Alberto Gómez Gómez, Servei d'Endocrinologia, FHSLL, Palma.

## IX.- ASSESSORIA NUTRICIONAL EN LA PATOLOGIA (12 hores)

57. Estratègies nutricionals per als trastorns de l'alimentació (2 hores).

Professora: Olga Ibarra. Unitat dels Trastorns de l'Alimentació, HUSD, Palma

58. Estratègies nutricionals per al malalt renal (2 hores).

Professor: Carlos Gutiérrez Sanz Gadea. Servei d'Urologia, FHSLL, Palma.

59. Estratègies nutricionals per al malalt cardíopata (2 hores).

Professor: Joan Ramon Urgelés Planella, Servei d'Endocrinologia i Nutrició, HUSD, Palma.

60. Estratègies nutricionals per al malalt digestiu (2 hores).

Professor: Servei de Digestiu, HUSD, Palma.

61. Estratègies nutricionals per a l'osteoporosi i altres alteracions òssies (2 hores).

Professor: Sebastià Manresa. Departament d'Infermeria i Fisioteràpia, UIB.

62. Estratègies nutricionals per al malalt dermatològic (2 hores).

Professora: Teresa Bonnin Sánchez. Fundació de Ciències Farmacèutiques de les Illes Balears

## X.- MITES I TABÚS DE LA NUTRICIÓ (6 hores)

63. Alimentació i emocions. Característiques de l'elecció dels aliments (2 hores).

Professor: Jordi Pich Solé. Departament de Psicologia, UIB.

64. Mites de la nutrició i modes alimentàries. Dietes tabú i aliments "contraris". (2 hores).

Professor: Jaume Balaguer Covas. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.

65. Xarlataneria i dietes miracle. Eines per evitar la seva difusió i utilització. Exemples concrets (2 hores).

Professor: Jaume Balaguer Covas. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.

## XI.- ASSESSORIA EN AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES (8 hores)

66. Al·lèrgies alimentàries: concepte, curs i prevalença. Aliments que més habitualment ocasionen al·lèrgies alimentàries (2 hores).

Professor: Joan Milà Llambí. Servei d'Immunologia, HUSD, Palma.

67. Intoleràncies alimentàries: concepte i causes més habituals (2 hores).

Professor: Joan Milà Llambí. Servei d'Immunologia, HUSD, Palma.

68 Diagnosi de les al·lèrgies i les intoleràncies alimentàries: principals proves diagnòstiques (2 hores).

Professor: Joan Milà Llambí. Servei d'Immunologia, HUSD, Palma.

69. Prevenció de les al·lèrgies i les intoleràncies alimentàries. Responsabilitats dels fabricants i minoristes. Al·lergogens i etiquetat (2 hores).

Professor: Jesús Martínez Sánchez, Conselleria de Salut i Consum, Govern de les Illes Balears.

## XII.- ASSESSORIA EN ADDITIUS ALIMENTARIS (6 hores)

70. Concepte, tipologia i necessitat dels additius alimentaris. Història de la conservació dels aliments. Els números E (2 hores).

Professor: Jordi Oliver Oliver. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.

71. Avaluació de la seguretat dels additius alimentaris. Al·lèrgies, intoleràncies, hiperactivitat i reaccions adverses dels additius alimentaris (2 hores).

Professor: Jordi Oliver Oliver. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.

72. Additius alimentaris més emprats a Europa: antioxidants, conservants, modificadors del sabor i textura, colorants. Ingestes diàries admissibles (2 hores).

Professor: Jesús Martínez Sánchez. Conselleria de Salut i Consum, Govern de les Illes Balears.

**XIII.- SEGURETAT ALIMENTÀRIA: UNA RESPONSABILITAT COMPARTIDA (8 hores)**

73. Contaminació microbiològica, micotoxines, plaguicides, antibiòtics i potenciadors del creixement, contaminació industrial, EEB (4 hores).

Professor: *José Gil. Servei de Microbiologia, HUSD, Palma.*

74. El Sistema Europeu de Seguretat Alimentària: marc regulador, agricultura i transport, fabricació d'aliments, el paper dels consumidors (2 hores).

Professor: *Jesús Martínez Sánchez. Conselleria de Salut i Consum, Govern de les Illes Balears.*

75. Normes bàsiques de seguretat alimentària a Espanya i a les Illes Balears (1 hora).

Professor: *Jesús Martínez Sánchez. Conselleria de Salut i Consum, Govern de les Illes Balears.*

76. L'Organització Mundial de la Salut i la seguretat alimentària. L'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària (AESAs) (1 hora).

Professor: *Jesús Martínez Sánchez. Conselleria de Salut i Consum, Govern de les Illes Balears.*

**XIV.- SALUT PÚBLICA I NUTRICIÓ: UNA INTRODUCCIÓ A L'EPIDEMIOLOGIA (12 hores)**

77. Paper de la promoció d'una dieta saludable sobre la salut pública: de la investigació a l'aplicació pràctica (2 hores).

Professora: *Isabel Llompart Alabern. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

78. Utilitat de l'epidemiologia (I): tipus d'estudis més habituals (2 hores).

Professor: *Josep A. Tur Marí. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

79. Utilitat de l'epidemiologia (II): biaixos i factors de confusió (2 hores).

Professora: *Pilar Roca Salom. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

80. Recerca bibliogràfica en epidemiologia: la interpretació dels estudis epidemiològics (2 hores).

Professor: *Pilar Roca Salom. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

81. Anàlisi de l'estat nutricional d'una comunitat. El cas de Balears: l'estudi ENIB (2 hores).

Professor: *Josep A. Tur Marí. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

82 Nutrició comunitària. Programes d'intervenció nutricional basats en la suplementació, la fortificació dels aliments i l'educació nutricional (2 hores).

Professor: *Antoni Pons Biescas. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

**XV.- ASSESSORIA EN ALIMENTACIÓ PRÀCTICA (14 hores)**

83. Avaluació dietètica i de l'estat nutricional d'un individu: tècniques, avantatges i inconvenients, precaucions (2 hores).

Professora: *Francisca Pons Nicolau. Centre de Dietètica i Nutrició, Palma.*

84. Ingestes adequades i ingestes recomanades. Objectius nutricionals i guies alimentàries (2 hores).

Professor: *Javier Aranceta Bartrina. Unitat de Nutrició Comunitària, Ajuntament de Bilbao.*

85. Educació alimentària i nutricional a la llar. L'adquisició de costums saludables. L'alimentació fora de casa (2 hores).

Professor: *Javier Aranceta Bartrina. Unitat de Nutrició Comunitària, Ajuntament de Bilbao.*

86. Disseny d'un menú setmanal equilibrat, suggerent i saludable (2 hores).

Professora: *Gemma Salvador Castell. Departament de Salut, Generalitat de Catalunya.*

87. Guia per a la compra intel·ligent i saludable (2 hores).

Professora: *Gemma Salvador Castell. Departament de Salut, Generalitat de Catalunya.*

88. Preparació i processat culinari dels aliments. Tècniques culinàries segures i saludables. Conservació i reconstitució dels aliments a la llar. La cuina del micro-ones (2 hores).

Professor: *Jaume Balada. Cap de Cuina, hotel Son Vida, Palma.*

89. Restauració col·lectiva en població infantil, escolar i universitària. Restauració col·lectiva en població laboral i geriàtrica (2 hores).

Professora: *Marta Puig Mójer. Nutrició Balear S.L., Palma.*

**XVI. MITJANS DE COMUNICACIÓ I ASSESSORIA NUTRICIONAL (4 hores)**

90. El paper dels mitjans de comunicació en l'assessoria nutricional dels individus i col·lectius (2 hores).

Professora: *Laura Fernández. European Food Information Council (EUFIC).*

91. Televisió i assessoria nutricional (2 hores).

Professora: *Maria Josep Massip. Canal 9-Televisió Valenciana S.A.*

**CONTINGUTS PRÀCTICS (60 hores)****I.- TALLERS D'ASSESSORIA NUTRICIONAL (16 hores)**

1. Elaboració de material didàctic de localització dels principals esdeveniments en la història de l'alimentació i la nutrició, adreçat a diferents col·lectius. Ús i interpretació de fulls de balanç alimentari. Identificació i descripció de patrons de consum d'aliments. Treball en grups i posada en comú (4 hores).

Professor: *Josep A. Tur Marí. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

2. Taller pràctic d'avaluació de la ingesta i de la despesa energètica. Treball en grups i posada en comú (4 hores).

Professors: *Jordi Oliver Oliver. Ana Proenza Arenas, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

3. Elaboració de propostes metodològiques en assessoria nutricional: determinació dels hàbits nutricionals, estat nutricional, preferències alimentàries i coneixements de nutrició en individus de diferents col·lectius. Treball en grups i posada en comú (4 hores).

Professora: *Margarita Serra Alías. Escola d'Infermeria Blanquerna, Universitat Ramon Llull, Barcelona.*

4. Elaboració de propostes metodològiques en assessoria nutricional: transmissió de coneixements en nutrició i del decàleg de l'alimentació a distints col·lectius. Treball en grups i posada en comú (4 hores).

Professora: *Margarita Serra Alías. Escola d'Infermeria Blanquerna, Universitat Ramon Llull, Barcelona.*

**II.- TÈCNiques D'AVALUACIÓ I INTERVENCIÓ NUTRICIONAL (12 hores)**

5. Tècniques d'avaluació de l'estat nutricional en poblacions i estratègies d'intervenció en Nutrició Comunitària i Atenció Farmacèutica. Treball en grups i posada en comú (4 hores)

Professora: *Francisca Pons Nicolau. Centre de Dietètica i Nutrició, Palma.*

6. Estratègies d'aplicació de dietes saludables a la restauració col·lectiva. Treball en grups i posada en comú (4 hores).

Professora: *Marta Puig Mòjer. Nutrició Balear, S.L., Palma.*

7. Introducció pràctica a la bioestadística. Anàlisis estadístiques útils per definir la situació nutricional d'una població a partir d'una base de dades (4 hores).

Professora: *Pilar Roca Salom. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

**III.- ACTIVITAT FÍSICA I NUTRICIÓ (4 hores)**

8. Realització de proves d'esforç. Anàlisi de la VO2 max. Mesura del lactat (4 hores).

Professor: *Pere Tauler Riera. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB, Francisco Drobnic. CAR. San Cugat, Barcelona.*

**IV.- TALLERS DE NUTRICIÓ PRÀCTICA (20 hores)**

9. Elaboració de menús saludables per als dies feiners (4 hores).

Professor: *cuiners associats a Euro-Toques (lloc: Bon Gust, S.L.).*

10. Elaboració de menús saludables per als caps de setmana i festes assenyalades (4 hores).

Professor: *cuiners associats a Euro-Toques (lloc: Bon Gust, S.L.).*

11. Elaboració de menús saludables i gustosos per situacions especials i malalties cròniques (4 hores).

Professor: *cuiners associats a Euro-Toques (lloc: Bon Gust, S.L.).*

12. La xocolata: metodologia per a la seva caracterització organolèptica (2 hores).

Professor: *Francesc J. Garcia Palmer. Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

13. L'oli d'oliva: metodologia per a la seva caracterització organolèptica. Anàlisi diferencial envers altres olis vegetals (2 hores).

Professor: *Josep A. Tur Marí. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

14. El vi: elaboració i característiques organolèptiques varietals (4 hores).

Professors: *Raimundo Alabern Montis. Bodegues Son Puig, Puigpunyent. Isabel Llompart Alabern, Antoni Pons Biescas, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

**V.- MITJANS DE COMUNICACIÓ I ASSESSORIA NUTRICIONAL (8 hores)**

15. Elaboració d'un video promocional d'una dieta saludable (8 hores).

Professor: *Miquel Oliver Ribas. Servei de Recursos Audiovisuals, UIB.*

**AVALUACIÓ FINAL CURS (1 hora)**

Professor: *Josep A. Tur Marí. Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB.*

**CLOENDA**

Entrega de títols.



## CRONOGRAMA DEL CURS

## DESEMBRE 2005

Dimarts 20	19:00-21:00	Inauguració. Tema 1
------------	-------------	---------------------

## GENER 2006

Divendres 13	9:00-14:00 16:30-20:30	Temes 2, 3, 14, 15 Temes 4, 5, 16
--------------	---------------------------	--------------------------------------

Divendres 27	9:00-14:00 16:00-21:00	Temes 6, 7, 17 Temes 8, 9, 10, 18
--------------	---------------------------	--------------------------------------

Dissabte 28	9:30-13:30	Pràctica 14
-------------	------------	-------------

## FEBRER 2006

Divendres 10	9:00-14:00 16:00-21:00	Temes 11, 19, 20 Temes 12, 13, 21
--------------	---------------------------	--------------------------------------

Divendres 24	9:00-14:00 16:30-20:30	Temes 22, 23, 24 Pràctica 1
--------------	---------------------------	--------------------------------

## MARÇ 2006

Divendres 10	8:30-14:30 16:30-20:30	Temes 25, 26, 27 Pràctica 2
--------------	---------------------------	--------------------------------

Divendres 24	8:30-14:30 16:30-20:30	Temes 28, 29, 30 Temes 31, 34
--------------	---------------------------	----------------------------------

Dissabte 25	9:30-13:30	Pràctiques 12, 13
-------------	------------	-------------------

## ABRIL 2006

Divendres 7	8:30-14:30 16:30-20:30	Temes 32, 33, 35 Temes 36, 37
-------------	---------------------------	----------------------------------

Divendres 21	8:30-14:30 16:30-20:30	Temes 38, 40, 41 Temes 39, 42, 43
--------------	---------------------------	--------------------------------------

## MAIG 2006

Divendres 5	8:30-14:30 16:30-20:30	Temes 44, 45, 46 Temes 47, 48
-------------	---------------------------	----------------------------------

Divendres 19	8:30-14:30 16:30-20:30	Temes 49, 50, 51 Temes 52, 53, 54, 55
--------------	---------------------------	--

Dissabte 20	9:30-13:30	Pràctica 5
-------------	------------	------------

## JUNY 2006

Divendres 2	8:30-14:30 16:30-20:30	Temes 56, 57, 58 Temes 59, 60
-------------	---------------------------	----------------------------------

Divendres 16	9:30-13:30 16:30-20:30	Temes 61, 62, 63 Pràctica 6
--------------	---------------------------	--------------------------------

Divendres 30	8:30-14:30 16:30-20:30	Temes 64, 65 Pràctica 7
--------------	---------------------------	----------------------------

## JULIOL 2006

Divendres 7	9:30-13:30 16:30-20:30	Pràctica 3 Pràctica 4
-------------	---------------------------	--------------------------

## SETEMBRE 2006

Divendres 15	8:30-14:30 16:30-20:30	Temes 66, 67, 68 Temes 69, 70
--------------	---------------------------	----------------------------------

Divendres 29	8:30-14:30 16:30-20:30	Temes 71, 72, 74 Tema 73
--------------	---------------------------	-----------------------------

Dissabte 30	9:30-13:30	Pràctica 8
-------------	------------	------------

## OCTUBRE 2006

Divendres 6	8:30-14:30 16:30-20:30	Temes 75, 76, 77, 78 Temes 79, 80
-------------	---------------------------	--------------------------------------

Divendres 27	8:30-14:30 16:30-20:30	Temes 81, 82, 83 Temes 84, 85
--------------	---------------------------	----------------------------------

Dissabte 28	9:30-13:30	Pràctica 9 (+dinar)
-------------	------------	---------------------

## NOVEMBRE 2006

Divendres 10	9:30-13:30 16:30-20:30	Temes 86, 87 Temes 88, 89
--------------	---------------------------	------------------------------

Divendres 24	9:30-13:30 16:30-20:30	Temes 90, 91 Pràctica 10 (+sopar)
--------------	---------------------------	--------------------------------------

Dissabte 25	9:30-13:30	Pràctica 11 (+dinar)
-------------	------------	----------------------

## DESEMBRE 2006

Divendres 15	9:30-13:30 16:00-20:30	Pràctica 15 Pràctica 15
--------------	---------------------------	----------------------------

Divendres 22	12:30-13:30	Examen
--------------	-------------	--------

## PROCEDÈNCIA DEL PROFESSORAT

Bodegues Son Puig, Puigpunyent  
 Bon Gust S.L.  
 Canal 9- Televisió Valenciana S.A.  
 Centre d'Alt Rendiment (CAR), San Cugat, Barcelona  
 Centre de Dietètica i Nutrició, Palma  
 Conselleria de Salut i Consum, Govern de les Illes Balears  
 DANONE  
 Departament de Biologia, Universitat de les Illes Balears (UIB)  
 Departament de Biologia Fonamental i Ciències de la Salut, UIB  
 Departament de Ciències Històriques i Teoria de les Arts, UIB  
 Departament d'Infermeria i Fisioteràpia, UIB  
 Departament de Pedagogia i Didàctiques Específiques, UIB  
 Departament de Psicologia, UIB  
 Departament de Salut, Generalitat de Catalunya  
 Escola Universitària d'Infermeria i Fisioteràpia, UIB  
 Gerència d'Atenció Primària, IB-Salut, Palma  
 Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB  
 Fundació de les Ciències Farmacèutiques de les Illes Balears  
 Fundació per al Desenvolupament de la Dieta Mediterrània, Barcelona.  
 European Food Information Council (EUFIC)  
 Euro-Toques  
 Hotel Son Vida, Palma  
 Institut Universitari d'Investigació en Ciències de la salut (IUNICS), UIB  
 NUTRICIA  
 Nutrició Balear S.L.  
 Servei d'Anàlisi Clíniques, Hospital Universitari Son Dureta (HUSD), Palma  
 Servei de Digestiu, HUSD, Palma  
 Servei d'Endocrinologia i Nutrició, HUSD, Palma  
 Servei d'Endocrinologia i Nutrició, Fundació Hospital Son Llàtzer (FHSLL), Palma  
 Servei d'Immunologia, HUSD, Palma  
 Servei de Microbiologia, HUSD, Palma  
 Servei de Neuropediatria, FHSLL, Palma  
 Servei de Pediatria, HUSD, Palma

Servei de Recursos Audiovisuals, UIB  
 Servei d'Urologia, FHSLL, Palma  
 Societat Espanyola de Nutrició Comunitària  
 Unitat de Nutrició Comunitària, Ajuntament de Bilbao  
 Unitat dels Trastorns de l'Alimentació, HUSD, Palma  
 Universitat de Barcelona  
 Universitat de les Illes Balears  
 Universitat de Granada  
 Universitat de La Laguna  
 Universitat de Las Palmas de Gran Canària  
 Universitat de Múrcia  
 Universitat Ramon Llull, Barcelona

## PREINSCRIPCIONS I MATRÍCULA

### 1. Preu total del curs (matrícula):

Col·legiats i membres de la comunitat universitària (UIB): 1650 €

Altres persones: 1800 €

### 2. Forma de pagament:

- Import de la preinscripció: 250 € (no retornables en cas de baixa, que es descomptaran en formalitzar la inscripció)
- Terminis de pagament:
  - Col·legiats i membres de la comunitat universitària (UIB): dos terminis de 825 € (inici i meitat del curs)
  - Altres persones: dos terminis de 900 € (inici i meitat del curs)
- Preu dels mòduls o fòrmules flexibles:
  - Mòdul A (360 €): mòduls teòrics I i II i pràctica 1
  - Mòdul B (500 €): mòduls teòrics III, IV, V i VI i pràctiques 2, 3, 4 i 5
  - Mòdul C (180 €): mòdul teòric VII i pràctica 8
  - Mòdul D (240 €): mòduls teòrics VIII i IX
  - Mòdul E (400 €): mòduls teòrics X, XI, XII i XIII
  - Mòdul F (700 €): mòduls teòrics XIV, XV i XVI i pràctiques 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13 i 14

### 3. Documentació que cal presentar:

- Dues fotografies mida carnet
- Dues fotocòpies del títol de llicenciat o diplomad
- Dues fotocòpies del DNI

**INFORMACIÓ I INSCRIPCIÓ**

Fundació Universitat-Empresa de les Illes Balears (Departament de Formació)

Edifici Sa Riera

Carrer de Miquel dels Sants Oliver, 2 2n pis

07122 Palma.

Tel: 971 259 696 Fax: 971 172 543

e-mail: fue.formaciopostgrau@uib.es

www.fueib.es

**Horari:** de dilluns a divendres de 9 a 21 hores

Secretaria del Col·legi Oficial de Farmacèutics de les Illes Balears

C/ de la Volta de la Mercè, 4

07002 Palma

Tel: 971 228888 Fax: 971 228325

www.cofib.es

**Els farmacèutics col·legiats també podran inscriure's a la Secretaria del Col·legi Oficial de Farmacèutics de les Illes Balears**

**Els alumnes de postgrau tenen la consideració d'estudiants universitaris i, per tant, tenen dret als serveis següents:**

- Targeta intel·ligent identificativa de la persona, la connexió amb aplicacions informàtiques diverses i el moneder electrònic.
- Accés a les aules d'informàtica de la UIB
- Accés a les biblioteques de la UIB
- Punt d'atenció mèdica al campus
- Assegurança escolar
- Borsa de treball
- Servei d'orientació i inserció professional
- Per als menors de trenta anys, possibilitat d'aconseguir allotjament compartit amb una persona major, mitjançant el programa Viure i Conviure
- Centre d'autoaprenentatge de català, ubicat a l'Aulari.

**CURS D'ESPECIALISTA UNIVERSITARI EN ASSESSORIA NUTRICIONAL**

Títol de postgrau de la UIB  
(22.5 crèdits)  
(225 hores)

**BOLLETÍ D'INSCRIPCIÓ**

Sr/Sra.....

Lloc de Treball.....Telèfon.....

Domicili.....e-mail.....

DNI.....

**Quota d'inscripció:**

Curs complet.....

Mòduls:

- Mòdul A ..... €

- Mòdul B ..... €

- Mòdul C ..... €

- Mòdul D ..... €

- Mòdul E ..... €

- Mòdul F ..... €

**Total Mòduls** ..... €

**Data limit d'inscripció: 16 de desembre de 2005**