

# CURS D'ESPECIALISTA UNIVERSITARI EN EDUCACIÓ NUTRICIONAL

(210 hores)



Universitat de les  
Illes Balears



Fundació de les Ciències  
Farmacèutiques de les Illes Balears

Portada: Piràmide Alimentària elaborada pels alumnes de 5è.B del C.P. Ca's Saboners de Calvià (Mallorca) i presentada a la Comunicació Oral nº O-108 "*Intervención nutricional en un centro de enseñanza primaria de las Islas Baleares*" per Marta S. Puig, Maria I. Alenyar i Josep A. Tur al IV Congrés de la Societat Espanyola de Nutrició Comunitària, Bilbao, 5-7 d'octubre, 2000.

# CURS D'ESPECIALISTA UNIVERSITARI EN EDUCACIÓ NUTRICIONAL

(210 hores)

Departament de Ciències de l'Educació  
Departament d'Infermeria i Fisioteràpia  
Escola Universitària d'Infermeria i Fisioteràpia  
Laboratori de Ciències de l'Activitat Física  
Fundació de les Ciències Farmacèutiques de les Illes Balears

*Direcció:*

Dr. Josep A. Tur Marí  
Dr. Joan Ferrer Riera  
Sra. Lluç Bauzà Amengual

*Consell de Direcció:*

Dra. Isabel Llompart Alabern  
Sra. Teresa Bonnín  
Dr. Jordi Vallespir Soler  
Dr. Antoni Pons Biescas

## OBJECTIUS DEL CURS

- Proporcionar coneixements sobre el valor nutritiu dels grups d'aliments i adquirir desenvolupura en el maneig de taules de composició d'aliments.
- Conèixer les ingestes recomanades de nutrients, les necessitats fisiològiques especials i els mètodes per al càlcul de necessitats energètiques.
- Conèixer les tècniques de valoració de l'estat nutricional: antropometria, analítica clínica, exploració antropomètrica i enquestes dietètiques.
- Proporcionar coneixements i mitjans per a l'elaboració de dietes i l'assessorament nutricional en diferents situacions patològiques.
- Formar **monitors** per al desenvolupament de campanyes d'educació nutricional a diferents institucions i centres tant públics com privats d'ensenyament o d'altra índole professional.

## DIRIGIT A

- **Llicenciats**, preferentment en Farmàcia, Medicina, Biologia, Química, Veterinària o en qualsevol matèria relacionada amb les ciències de l'educació; en el seu cas, es podran admetre alumnes de segon cicle d'aquestes llicenciatures.
- **Diplomats** preferentment en Infermeria o Mestre d'educació primària (qualsevol especialitat).  
Nombre màxim d'alumnes: 50      Nombre mínim d'alumnes: 30
- **Criteris de selecció dels alumnes:** ordre d'inscripció fins a completar les places ofertades.

## DURADA I DATES PREVISTES

Durada total del curs en hores: 210 hores.

Dates previstes de realització del curs

- data prevista d'inici: 27 setembre-2001
- data prevista de finalització: 19 juliol-2002
- dies setmanals de classe: 2 dies/mensuals
- horari previst: 9.00-14.00 h i 16.00-21.00 h

## SEU

Col·legi de Farmacèutics de les Illes Balears, c/ Volta de la Mercè, 4,.

També s'impartiran classes teòrico-pràctiques a empreses del sector i a aules de l'edifici Sa Riera de la UIB.

## CRITERIS D'AVALUACIÓ DEL CURS

- a) Forma d'avaluació del curs complet: 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

### 0.- INAUGURACIÓ (2 hores)

0. Recepció i distribució de documentació als alumnes.  
Presentació i objectius del Curs.
1. Conferència inaugural: (2 hores).  
Lluís Serra Majem, Universitat de Las Palmas de Gran Canaria, president de la Societat Espanyola de Nutrició Comunitària.

### I.- CONCEPTES BÀSICS EN NUTRICIÓ (8 hores)

2. Classificació i tipologia dels nutrients: Macronutrients (2 hores).  
Antoni Pons, Núria Cases, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
3. Vitamines i minerals (2 hores).  
Núria Cases, Pere Tauler, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
4. Metabolisme basal i balanç energètic (2 hores).  
Antoni Pons, Antoni Aguiló, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
5. Objectius de l'alimentació: equilibri nutritiu (2 hores).  
Isabel Llompart, Fundació de Ciències Farmacèutiques de les Illes Balears.

### II.- LA TRANSFORMACIÓ DELS ALIMENTS: CONCEPTES BÀSICS DE LA FUNCIÓ DIGESTIVA (8 hores)

6. Estructura del tub digestiu (1 hora).  
Josep A. Tur, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
7. Motilitat gastrointestinal (2 hores).  
Josep A. Tur, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
8. Digestió i absorció dels aliments (3 hores).  
Catalina Cortès, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
9. Regulació de les funcions digestives (2 hores).  
Catalina Cortès, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.

### III.- GASTROTÈCNICA, GASTRONOMIA I DIETÈTICA (42 hores)

10. Grups d'aliments (I): Carn, aus i derivats, peixos, ous i derivats (2 hores).  
Maria Colomer, Marta Garcia, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
11. Grups d'aliments (II): Ilet i derivats, greixos comestibles (2 hores).  
Marta Garcia, Manuel Moñino, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
12. Grups d'aliments (III): cereals, lleguminoses, tubèrculs, farines i derivats (2 hores).  
Manuel Moñino, Maria Colomer, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
13. Grups d'aliments (IV): hortalisses, fruites i verdures i derivats (2 hores).  
Maria Colomer, Marta García, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
14. Grups d'aliments (V): edulcorants naturals i derivats, dolços i pastissos (2 hores).  
Marta Garcia, Manuel Moñino, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
15. Grups d'aliments (VI): condiments i espècies. Aliments estimulants i derivats (2 hores).  
Manuel Moñino, Maria Colomer, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
16. Aliments amb denominació de qualitat a les Illes Balears (2 hores).  
Miquel Àngel Frau, Conselleria d'Agricultura i Pesca, Govern de les Illes Balears.
17. Additius (2 hores).  
Anna Llorente, Directora d'I+D, Productos Aditivos, S.A., Barcelona.
18. Aigües, suc de fruites i gelats (2 hores).  
Nuria Cases, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física.
19. Begudes alcohòliques (2 hores).  
Joan Mora, Laboratori Municipal, Ajuntament de Palma.
20. Aliments transgènics: l'alimentació del futur? (2 hores).  
José A, Castro, Laboratori de Genètica. Departament de Biologia. UIB.
21. Influència de la tecnologia alimentària sobre el valor nutricional dels aliments (4 hores).  
Marta Puig, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.

22. Requeriments nutricionals d'una dieta equilibrada (4 hores).  
Marta Puig, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
23. Taules de composició dels aliments: forma d'ús (2 hores).  
Marta Puig, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
24. Elaboració de menús: planificació de menús, estudis previs a la creació i planificació de la carta, estudi i evolució de la carta, casos especials i consells pràctics (2 hores).  
Escola d'Hoteleria de les Balears (per determinar).
25. Conservació dels aliments (I). Tècniques de conservació: fumats, saladures, calor, fred, radiacions ionitzants. Conserves i semi-conserves. Plats preparats i pre-cuinats (2 hores).  
Pere Tauler, Nuria Cases, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
26. Conservació dels aliments (II). Descripció de les alteracions més freqüents en els aliments. L'alteració microbiològica dels aliments. Factors que afecten la supervivència dels microorganismes als aliments ( $\Delta w$ , pH, T, potencial redox, radiacions, additius alimentaris) (2 hores).  
Antoni Pons, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
27. Cuina tradicional vs. Cuina internacional. L'educació del gust (2 hores).  
Koldo Royo, Restaurador, Palma
28. Dieta mediterrània: beneficis i malentesos (2 hores).  
Josep A. Tur, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.

#### **IV.- LA DIETA A COL·LECTIUS ESPECÍFICS (22 hores)**

29. La nutrició durant el desenvolupament: necessitats nutricionals durant la primera infància, als infants i adolescents, modificació de les dietes generals per als infants (4 hores).  
Esperança Ponsell, Departament d'Infermeria i Fisioteràpia, UIB.
30. L'educació dels hàbits alimentaris. L'educació nutricional dels pares i educadors. Errors nutricionals. L'elaboració dels menús escolars (6 hores).  
Josepa Quer, IPSI, Barcelona. Jordi Pich. Departament de Psicologia, UIB.
31. Dieta, embaràs i lactància (2 hores).  
Pilar Ferrer, Departament d'Infermeria i Fisioteràpia, UIB.

32. La nutrició a la tercera edat: necessitats nutricionals durant la tercera edat. Modificació de les dietes generals per a la tercera edat (4 hores).  
Javier Aranceta, Unitat de Nutrició Comunitària, Ajuntament de Bilbao.
33. La nutrició en els esportistes (I): necessitats nutricionals de l'esportista. Glucosa i exercici; diabetis i exercici. Greixos i exercici; colesterol i exercici: beneficis. Proteïnes i exercici. Vitamines, minerals i exercici. Ajuts ergogènics: ginseng, llevat de cervesa, etc.: mites i realitat (2 hores).  
Antoni Pons, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
34. La nutrició en els esportistes (II): homeostasi: calor i activitat física; termoregulació; deshidratació i efectes sobre el rendiment; insolació: prevenció i tractament. Reposició de líquids; alcohol i exercici. Pèrdua i guany de pes a esportistes i nivell de forma física. Elaboració de dietes: dietes d'entrenament, de competició i de recuperació (2 hores).  
Antoni Aguiló, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
35. La nutrició a col·lectius especials: dietes vegetarianes, pràctiques dietètiques a diferents cultures i ètnies (2 hores).  
Gabriela Nicola, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.

## **V. ALIMENTACIÓ, PATOLOGIA I DIETOTERÀPIA (20 hores)**

36. Dieta i salut oral (2 hores)  
Pere Riutort, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
37. Tractament dietètic dels trastorns gastrointestinals. Dietes blanques. Nutrició artificial. Productes dietètics especials (2 hores)  
Concepció Fernández, Servei d'Endocrinologia i Nutrició. HUSD.
38. Dietètica a les malalties endocrines (I): diabetis (2 hores).  
Rosa M Company, Lluïcia Moreno, Departament d'Infermeria i Fisioteràpia, UIB.
39. Dietètica a les malalties endocrines (II): obesitat (2 hores).  
Josep Moreiro, Servei d'Endocrinologia i Nutrició. HUSD.
40. Dietètica i malalties cardiovasculars: hipertensió, hiperlipidèmies (2 hores)  
Rosa M Company, Lluïcia Moreno, Departament d'Infermeria i Fisioteràpia, UIB
41. Tractament dietètic dels trastorns renals: nefropaties, urolitiasis (2 hores)  
Joan Gascó, Servei de Nefrologia, HUSD.



42. Alteracions psiquiàtriques relacionades amb la nutrició: anorèxia i bulímia (2 hores).  
Teresa Pou, Departament d'Infermeria i Fisioteràpia, UIB.
43. Dieta i càncer (2 hores)  
Antoni Obrador, Servei d'Àparell Digestiu, HUSD, Palma
44. Avaluació nutricional pel laboratori (2 hores)  
Inmaculada Martín, Concepción Pintos, Servei d'Anàlisis Clíniques, HUSD.
45. Interaccions aliments-medicaments (2 hores).  
Teresa Bonnín, Fundació de Ciències Farmacèutiques de les Illes Balears.

#### **VI.- HIGIENE ALIMENTÀRIA (15 hores).**

46. Intoxicacions, toxiinfeccions i parasitosis alimentàries (4 hores).  
Teresa Serra, Servei de Microbiologia, HUSD. M.Cruz Pérez, Servei d'Anàlisis Clíniques, Hospital Joan March.
47. Al·lèrgies alimentàries i fotosensibilització (2 hores).  
Joan Mila, Servei d'Immunologia, HUSD, Teresa Bonnín, Fundació de Ciències Farmacèutiques de les Illes Balears.
48. Zoonosis alimentàries. Encefalitis espongiforme bovina. (2 hores).  
Jordi Reina, Servei de Microbiologia, HUSD.
49. Contaminació química dels aliments (2 hores).  
Bartomeu Adrover, Laboratori Col·legial, Col·legi de Farmacèutics de les Illes Balears.
50. Control de qualitat en un centre de preparació de menjars: menjadors col·lectius, cuines centrals, fàbriques de plats preparats (I): característiques de la planta (disseny dels circuits de productes i materials). Establiment dels processos d'elaboració. Determinació dels plans de neteja i desinfecció (2 hores).  
Magdalena Contestí, EUREST, Palma.
51. Control de qualitat en un centre de preparació de menjars: menjadors col·lectius, cuines centrals, fàbriques de plats preparats (II): control de les matèries primeres. Determinació dels punts crítics de control (H.A.C.C.P.) (2 hores).  
Magdalena Contestí, EUREST, Palma.

52. Control de manipuladors d'aliments: principals tècniques i proves que es realitzen (1 hora).

Xavier Mesquida. Especialista en Higiene Industrial.

## **VII.- REGLAMENTACIÓ ALIMENTÀRIA (6 hores)**

53. Política sanitari-alimentària de les comunitats europees i la seva aplicació a l'estat espanyol. Codi Alimentari espanyol, codis internacionals. Reglament d'activitats insalubres, molestes i perilloses (1 hora).

Fernando López-Bermejo, Ajuntament de Palma.

54. Higiene i seguretat en el treball: Normes bàsiques (1 hora).

Santiago Hernández, Servei de Prevenció de Riscs Laborals, UIB.

55. Reglamentació de menjadors col·lectius: reglamentació tècnico-sanitària de menjadors col·lectius i reglamentació per a establiments amb autoservei (1 hora).

Teresa Falomir, Conselleria de Sanitat i Consum, Govern de les Illes Balears.

56. La inspecció alimentària i de menjadors col·lectius. Presa de mostres, caducitat, anàlisis contradictòries i diriments. Forma d'execució i terminis. Procediment sancionador. Tramitació d'expedients. Tipificació d'infraccions. Coordinació d'actuacions (1 hora).

Fernando López-Bermejo, Ajuntament de Palma.

57. Etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris (1 hora).

Pilar Cabotà, Conselleria de Presidència, Govern de les Illes Balears.

58. La defensa del consumidor. Formació i informació. Mediació i arbitratge . Responsabilitat civil. (1 hora).

Santiago Cavanillas, Departament de Dret Privat, UIB.

### VIII.- TÈCNiques BÀSIQUES D'EDUCACIÓ I FORMACIÓ (40 hores).

59. El nou concepte de salut. Els factors incidents. El binomi salut-malaltia (5 hores).

Joan Ferrer, Departament de Ciències de l'Educació, UIB (per determinar).

60. Els comportaments i els estils de vida. Les conductes com a factors moduladors del binomi salut-malaltia. Les actituds i hàbits saludables. Valors culturals i normes socials (5 hores).

Joan Ferrer, Departament de Ciències de l'Educació, UIB.

61. El model de creences. El model de l'acció raonada. El model precede (5 hores).

Joan Ferrer, Departament de Ciències de l'Educació, UIB.

62. Educació i aprenentatge. Mètodes d'aprenentatge. Tècniques per a provocar canvis (5 hores).

Joan Ferrer, Departament de Ciències de l'Educació, UIB.

63. La comunicació com a eina d'educació i desenvolupament. Habilitats comunicatives en salut. El marqueting en salut. Els missatges de salut (5 hores).

Joan Ferrer, Departament de Ciències de l'Educació, UIB.

64. L'educació per a la salut. Concepte i evolució. Rols i models de l'educació per a la salut. Àmbits prioritaris per a l'educació per a la salut. Models d'intervenció. Programes i programacions (5 hores).

Carmè Fernandez, Joan Ferrer, Departament de Ciències de l'Educació, UIB.

65. L'educador per a la salut. Perfil i rol. L'educador com a dinamitzador grupal. Riscs de l'educació per a la salut (5 hores).

Joan Ferrer, Departament de Ciències de l'Educació, UIB.

66. Breu introducció a la metodologia de l'educació per a la salut: detecció de necessitats, planificació, execució, avaluació (5 hores).

Joan Ferrer, Departament de Ciències de l'Educació, UIB.

## CONTINGUTS PRÀCTICS (48 hores)

### I.- GASTROTÈCNICA, GASTRONOMIA I DIETÈTICA (16 hores)

1. Aliments amb denominació de qualitat a les Illes Balears (4 hores).  
Miquel Àngel Frau, Conselleria d'Agricultura i Pesca, Govern de les Illes Balears.
2. Enologia i tast de vins. (4 hores).  
Antoni Pons, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.  
Juan Mora, Laboratori Municipal de Palma.
3. Els bolets a la cuina mallorquina (4 hores).  
Antoni Pinya, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
4. Anàlisi d'aigües, vins i begudes refrescants (4 hores).  
Bartomeu Adrover, Laboratori Col·legial, Col·legi de Farmacèutics de les Illes Balears, Palma.

### II.- LA DIETA A COL·LECTIUS ESPECÍFICS (20 hores)

5. Anàlisi pràctica de menús escolars (4 hores).  
Josepa Quer, IPSI, Barcelona.
6. Anàlisi de les característiques antropomètriques (4 hores).  
Maria Colomer, Marta Garcia, Manuel Moñino, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
7. Anàlisi del valor nutricional d'una dieta. Història dietètica. Elaboració de dietes (4 hores).  
Maria Colomer, Marta Garcia, Manuel Moñino, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.
8. Anàlisi dels gusts: localització dels gusts, nivells màxims i mínims, factors que modifiquen els gusts (8 hores).  
Antoni Pons, Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB, Susana Simal, Carme Rosselló, Departament de Química, UIB.

**III.- HIGIENE ALIMENTÀRIA (4 hores)**

9. Visita a un catering.  
Magdalena Contestí, EUREST, Palma.

**IV.- TÈCNIQUES BÀSIQUES D'EDUCACIÓ I FORMACIÓ (8 hores)**

10. Intervenció educativa en un centre escolar.  
Maria de Lluç Bauzà, Departament d'Infermeria i Fisioteràpia, UIB.

**AVALUACIÓ FINAL CURS (1 hora).**

**CLOENDA.** Entrega de títols.

## **CRONOGRAMA DEL CURS**

### **CLASSES TEÒRIQUES**

#### **0.- INAUGURACIÓ (2 hores)**

Dijous 27 setembre-2001 (19.00-21.00 h.)

#### **I.- CONCEPTES BÀSICS EN NUTRICIÓ (8 hores).**

Divendres 5 octubre-2001 (9.00-13.00 h, 16.00-20.00 h.)

#### **II.- LA TRANSFORMACIÓ DELS ALIMENTS: CONCEPTES BÀSICS DE LA FUNCIÓ DIGESTIVA (8 hores)**

Dissabte 6 octubre-2001 (9.00-13.00 h, 16.00-20.00 h.)

#### **III.- GASTROTÈCNICA, GASTRONOMIA I DIETÈTICA (42 hores)**

Divendres 9 novembre-2001 (9.00-14.00 h, 16.00-21.00 h.)

Dissabte 10 novembre-2001 (9.00-14.00 h.)

Divendres 30 novembre-2001 (9.00-14.00 h, 16.00-21.00 h.)

Dissabte 1 desembre-2001 (9.00-14.00 h.)

Divendres 14 desembre-2001 (9.00-14.00 h, 16.00-21.00 h.)

Dissabte 15 desembre-2001 (9.00-11.00 h.)

#### **IV.- LA DIETA A COL·LECTIUS ESPECÍFICS (22 hores)**

Dissabte 15 desembre-2001 (11.00-13.00 h.)

Divendres 11 gener-2002 (9.00-14.00 h, 16.00-21.00 h.)

Dissabte 12 gener-2002 (9.00-14.00 h, 16.00-21.00 h.)

#### **V.- ALIMENTACIÓ, PATOLOGIA I DIETOTERÀPIA (20 hores)**

Divendres 1 febrer-2002 (9.00-14.00 h.)

Dissabte 2 febrer-2002 (9.00-14.00 h.)

Divendres 8 març-2002 (16.00-21.00 h.)

Dissabte 9 març-2002 (9.00-14.00 h.)

#### **VI.- HIGIENE ALIMENTÀRIA (15 hores)**

Dijous 21 març-2002 (9.00-14.00 h, 16.00-21.00 h.)

Divendres 22 març-2002 (9.00-14.00 h.)

#### **VII.- REGLAMENTACIÓ ALIMENTÀRIA (5 hores)**

Divendres 26 abril-2002 (9.00-14.00 h.)

#### **VIII.- TÈCNIQUES BÀSIQUES D'EDUCACIÓ I FORMACIÓ (40 hores)**

Dijous 16 maig-2002 (16.00-21.00 h.)

Divendres 17 maig-2002 (9.00-14.00 h, 16.00-21.00 h.)

Divendres 7 juny-2002 (9.00-14.00 h, 16.00-21.00 h.)

Dissabte 8 juny-2002 (9.00-14.00 h.)

## CLASSES PRÀCTIQUES

- 1. Aliments amb denominació de qualitat a les Illes Balears (4 hores)**  
Dissabte 10 novembre-2001 (14.00-18.00 h.)
  - 2. Enologia i tast de vins (4 hores)**  
Dissabte 1 desembre-2001 (16.00-20.00 h.)
  - 3. Els bolets a la cuina mallorquina (4 hores)**  
Dissabte 2 febrer-2002 (14.00-18.00 h.)
  - 4. Anàlisi d'aigües, vins i begudes refrescants (4 hores)**  
Divendres 8 març-2002 (9.00-13.00 h.)
  - 5. Anàlisi pràctica de menús escolars (4 hores)**  
Dijous 10 gener-2002 (17.00-21.00 h.)
  - 6. Anàlisi de les característiques antropomètriques (4 hores)**  
Divendres 1 febrer-2002 (16.00-20.00 h.)
  - 7. Anàlisi del valor nutricional d'una dieta. Història dietètica. Elaboració de dietes (4 hores)**  
Divendres 26 abril-2002 (16.00-20.00 h.)
  - 8. Anàlisi dels gusts: localització dels gusts, nivells màxims i mínims, factors que modifiquen els gusts (8 hores)**  
Divendres 21 juny-2002 (9.00-13.00 h, 16.00-20.00 h.)
  - 9. Visita a un catering (4 hores)**  
Dissabte 27 abril-2002 (9.00-13.00 h.)
  - 10. Intervenció educativa en un centre escolar (8 hores)**  
Divendres 5 juliol-2002 (9.00-13.00 h, 16.00-20.00 h.)
- AVALUACIÓ:** Divendres 12 juliol-2002 (18.00-19.00 h.)
- CLOENDA:** Divendres 19 juliol-2002 (13.00 h.)

## PROCEDÈNCIA DEL PROFESSORAT

**Ajuntament de Palma.**

**Conselleria d'Agricultura i Pesca, Govern de les Illes Balears.**

**Conselleria de Presidència, Govern de les Illes Balears.**

**Conselleria de Sanitat i Consum, Govern de les Illes Balears.**

**Departament d'Infermeria i Fisioteràpia, UIB.**

**Departament de Ciències de l'Educació, UIB.**

**Departament de Dret Privat, UIB.**

**Departament de Psicologia, UIB.**

**Escola d'Hoteleria de les Balears, CAIB-UIB.**

**Escola Universitària d'Infermeria i Fisioteràpia, UIB.**

**EUREST, Palma.**

**Fundació de Ciències Farmacèutiques de les Illes Balears.**

**Institució Pedagògica Sant Isidor (IPSI), Barcelona.**

**Koldo Royo, restaurant, Palma.**

**Laboratori Col·legial, Col·legi de Farmacèutics de les Illes Balears.**

**Laboratori de Ciències de l'Activitat Física, UIB.**

**Laboratori de Genètica, Departament de Biologia, UIB.**

**Laboratori Municipal, Ajuntament de Palma.**

**Productos Aditivos, S.A., Barcelona.**

**Servei d'Anàlisis Clíniques, Hospital Joan March, Bunyola.**

**Servei d'Anàlisis Clíniques, HUSD, Palma.**

**Servei d'Aparell Digestiu, HUSD, Palma.**

**Servei d'Endocrinologia i Nutrició, HUSD, Palma.**

**Servei d'Immunologia, HUSD, Palma.**

**Servei de Microbiologia, HUSD, Palma.**

**Servei de Nefrologia, HUSD, Palma.**

**Servei de Prevenció de Riscs Laborals, UIB.**

**Societat Espanyola de Nutrició Comunitària.**

**Unitat de Nutrició Comunitària, Ajuntament de Bilbao.**

**Universitat de Las Palmas de Gran Canaria.**



## PREINSCRIPCIONS I MATRÍCULA

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

Col·legiats: 200.000 ptes.

No Col·legiats: 225.000 ptes.

### 2. Forma de pagament del curs complet:

a) import de la preinscripció: 15.000 ptes., que es descomptaran en formalitzar la inscripció (no retornables en cas de baixa).

b) terminis de pagament:

col·legiats dos terminis de 100.000 ptes. (inici i meitat del curs).

no col·legiats dos terminis (115.000 ptes. inici i 110.000 ptes. meitat del curs).

### 3. Preu dels mòduls o fòrmules flexibles:

Curs per mòduls que inclou formació teòrica i pràctica:

Mòdul I: Conceptes bàsics de nutrició i de funció digestiva (18 hores): 27.000 ptes.

Mòdul II: Gastrotècnica, gastronomia i dietètica (58 hores): 87.000 ptes.

Mòdul III: La dieta a col·lectius específics (42 hores): 63.000 ptes.

Mòdul IV: Alimentació, patologia i dietoteràpia. Higiene alimentària (39 hores): 58.500 ptes.

Mòdul V: Reglamentació alimentària (6 hores): 9.000 ptes.

Mòdul VI: Tècniques bàsiques d'educació i formació (48 hores): 72.000 ptes.

**BOLLETÍ D'INSCRIPCIÓ**

---

Sr/Sra .....

Lloc de Treball ..... Tel .....

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

**Quota d'Inscripció:**

Curs complet.....

Mòduls:            I .....IV .....

                          II .....V .....

                          III .....VI .....

                          Total mòduls .....

**Data limit d'inscripció: 17 setembre 2001.**

**INFORMACIÓ I INSCRIPCIÓ:**

---

- Secretaria del Col·legi de Farmacèutics Tel 971 228888  
(demanar per Sra. Mayte).

- [www.cofib.es](http://www.cofib.es) (fundació)



**Universitat de les  
Illes Balears**



**Fundació de les Ciències  
Farmacèutiques de les Illes Balears**

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