



# Atención Farmacéutica en Nutrición

Incluye el software de nutrición **SATN2008**  
totalmente **GRATUITO** en la edición bonificada.

## Gratuito para:

- Trabajadores por cuenta ajena de toda España (Bonificable 100%).
- Titulares de toda España que inscriban a un trabajador en la edición bonificada.  
(Subvencionado por el Colegio Oficial de Farmacéuticos de Granada)

Organiza:



Pendiente de Acreditación por la Dirección General de Calidad,  
Investigación y Gestión del Conocimiento con:

**Bareable en todo el Sistema Nacional de Salud**



# Atención Farmacéutica en Nutrición

## DIRIGIDO A

Profesionales sanitarios (Licenciados Farmacia, Medicina, Biología, FP rama sanitaria, auxiliares, etc.), que realicen su actividad en el ámbito público y privado del sector sanitario, en todos los niveles del Sistema Nacional y Regional de Salud.

## OBJETIVOS

- Dotar de los conocimientos básicos y, al mismo tiempo aplicarlos, de técnicas y recursos materiales, así como el acceso a la información actualizada en materia de alimentación y nutrición.
- A partir de los conocimientos y habilidades anteriores, facilitar el consejo nutricional y alimentario en los ámbitos comunitario, hospitalario y atención domiciliaria
- Otorgar herramientas, para que generen y transmitan los conocimientos en materia de alimentación y nutrición.
- Satisfacer las expectativas sociales de demanda de información en materia de alimentación y nutrición.
- Crear conciencia en la población general del problema y la necesidad de un abordaje preventivo y multidisciplinar.
- Sensibilizar a la población a través del consejo profesional sobre la necesidad de mantener un peso adecuado en todas las edades mediante el equilibrio entre una alimentación saludable y la práctica de actividad física regular.
- Disponer las medidas necesarias encaminadas a promover la adquisición de los conocimientos que permita a la sociedad la adopción de hábitos adecuados para el mantenimiento de un peso saludable.
- Colaborar en la alimentación del enfermo en función de su patología (diabetes, enfermedad cardiovascular, trastornos gastrointestinales, etc)
- Potenciar el desarrollo y el mantenimiento a largo plazo de los estilos de vida saludables propuestos.
- Avanzar en el diagnóstico precoz y en una atención integral de las personas afectas de obesidad
- Contribuir a la mejora de la salud y la calidad de vida de la población.





## COMPETENCIAS PROFESIONALES

- Relación existente entre alimentación y salud. La importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades.
- Emitir consejo nutricional y alimentario en los ámbitos comunitario, hospitalario y atención domiciliaria.

## METODOLOGÍA

El curso es **totalmente On Line**, permitiendo una **adaptación de las posibilidades de espacio y tiempo** y una **Flexibilidad total en el estudio**, pudiendo adecuar el seguimiento del curso con el horario laboral.

A través de la plataforma de formación los participantes interaccionarán en diferente grado, se fomentará el debate dirigido por el docente.

Las técnicas docentes a utilizar serán:

- Exposiciones teóricas.
- Debates en el foro.
- Casos prácticos.

## IMPORTE MATRÍCULA

	Importe	Coste
Trabajadores por cuenta ajena (edición bonificada*)	420 €	0 €*
Autónomos que inscriban a un trabajador en edición bonificada*. (Subvencionado 100% por el C.O.F. de Granada)	420 €	0 €
No incluidos en los apartados anteriores (Subvencionado 50% por el C.O.F. de Granada)	420 €	210 €

\* El importe de este curso es de 420 €, sin embargo resulta **GRATUITO en un 100%** para **TODA ESPAÑA**, a través del Crédito de Formación Continua, **bonificándose/deduciéndose de las cuotas de la Seguridad Social** del trabajador por **cuenta ajena**.



## SOFTWARE ANÁLISIS-NUTRICIÓN

Al finalizar el curso los alumnos matriculados en la edición bonificada recibirán **GRATUITAMENTE** la versión profesional del programa **SATN2008** valorado en **480€**, a través del cual se podrá valorar el perfil y las necesidades nutricionales de cada persona, en función de sus características, estado de salud y analítica, pudiendo además personalizar y planificar el sistema de alimentación, dietas y menús, mediante la base de datos de alimentos incorporada, que además incluye platos preparados, etc.

Los alumnos de la edición libre, si lo desean pueden obtener este software por un importe de **170€**, ya que el resto (**310€**) es **subvencionado por el Colegio Oficial de Farmaceuticos de Granada**, independientemente de la colegiación y provincia donde ejerzan.

Pueden obtener más información de este programa en:

<http://www.club5estrellas.com/dietas/trabaja.htm>

## TUTORÍA

A lo largo del curso los alumnos contarán con el apoyo y asesoramiento de **20 profesores especialistas en las distintas áreas temáticas del curso**, así como de un **servicio técnico** que le guiará en los primeros pasos a seguir, si es la primera vez que realiza un curso de este tipo o para resolver cualquier otro tipo de incidencia técnica.

Todo ello a través de:

- Los teléfonos de atención al alumno
- Zona de “Tutoría” de la plataforma.
- Correo electrónico: [tutoria@cofgranada.com](mailto:tutoria@cofgranada.com)





## DOCENTES

### **Sara Aspízu Montávez**

Licenciada en Farmacia Especialista en Análisis Clínicos. Master en Nutrición. Directora del Laboratorio. Coordinadora del Curso.

### **Mercedes Barrionuevo**

Doctora en Farmacia. Especialista en Nutrición y Análisis Clínicos. Profesor Titular de la Facultad de Farmacia.

### **Victoria Casas Benayas**

Licenciada en Farmacia. Master Atención Farmacéutica Comunitaria.

### **M<sup>a</sup> José Ferrer Martín**

Doctora en Farmacia. Directora del Centro de información de Medicamentos.

### **José María García Barrionuevo**

Licenciado en Farmacia. Master en Nutrición Humana y Dietética. Diplomado en Nutrición. Vocal de Nutrición.

### **Carmen García-Alix Ortega**

Licenciada en Farmacia. Master Atención Farmacéutica Comunitaria.

### **Manuel J. Gómez Prieto**

Doctor en Farmacia. Master en Nutrición.

### **M<sup>a</sup> Luisa Lorenzo Tovar**

Doctora en Farmacia. Especialista en Nutrición y Análisis Clínicos. Profesora Titular Departamento de Bromatología.

### **Inmaculada Martínez Marín**

Licenciada en Farmacia. Especialista Farmacia Industrial y Galénica.

### **Francisco Moix Subias**

Licenciado en Farmacia.

### **Alicia Olid Melero**

Licenciada en Farmacia. Especialista en Microbiología y Parasitología.

### **Adolfo Miguel Urquiza Martínez**

Licenciado en Farmacia. Especialista en Análisis Clínicos.



## DIPLOMA / ACREDITACION

El Colegio Oficial de Farmaceuticos de Granada expenderá **diploma acreditativo** con el nº de horas lectivas (160), además los Licenciados en la rama sanitaria obtendrán los **créditos de la Agencia de Calidad Sanitaria**, los cuales serán **baremales en todo el Sistema Nacional de Salud** para concursos, oposiciones, etc.

## CALENDARIO Y PROGRAMACIÓN

El Programa Formativo de desarrollará del jueves 1 de octubre al miércoles 9 de diciembre de 2009, con un total de **160 horas lectivas** divididas de **3 módulos de 60, 40 y 60 horas lectivas respectivamente**:

### **Módulo I: Nutrición natural y artificial: conocimientos básicos.**

1. Bases fisiológicas de la Nutrición.
2. Alergias e Intolerancias Alimentarias.
3. Interacciones Alimento-Medicamento.
4. Alimentación Artificial. Nutrición Enteral y Parenteral.
5. Alimentos funcionales y complementos alimenticios.
6. Promoción de la salud: Educación Nutricional y seguridad alimentaria.

### **Módulo II: Nutrición y ciclo vital.**

7. Alimentación en Gestación y Lactancia.
8. Alimentación en la infantil y en la Adolescencia.
9. Alimentación y deporte.
10. Alimentación en Geriatria.

### **Módulo III: Nutrición en prevención de patologías prevalentes.**

11. Alimentación en trastornos del comportamiento alimentario.
12. Alimentación en sobrepeso y obesidad.
13. Alimentación y diabetes.
14. Alimentación y enfermedad cardiovascular.
15. Alimentación y trastornos gastrointestinales
16. Alimentación y cáncer.

# INFORMACION E INSCRIPCIONES

Laboratorio Colegio Oficial de Farmaceuticos:



[www.cofgranada.com/laboratorio](http://www.cofgranada.com/laboratorio)



[laboratorio@cofgranada.com](mailto:laboratorio@cofgranada.com)



958 80 66 25/26

(De lunes a viernes de 8:30 a 14:30 horas)

## NOTA IMPORTANTE

Debido a que las plazas son limitadas y a la gran demanda de los cursos, la reserva de plazas se realizará por riguroso orden de inscripción.