



La AEHH organiza un curso de diez horas sobre alimentación y desnutrición, en Benidorm

16-10-2019

La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH) ha organizado, dentro de su programa formativo, un curso de diez horas sobre 'Alimentación y desnutrición', en Benidorm (Alicante). Esta formación está dirigida exclusivamente a socios de número y colaboradores de la asociación, y se celebrará entre los próximos 15 y 16 de noviembre (fecha tope de inscripción, 25 de octubre a las 15.00h).

Las dos docentes que participan en el curso son:

- **María Teresa García**, farmacéutica, bióloga y nutricionista de Salud Pública; directora de los Diplomas de Alimentación y Nutrición (1992-2016) de la Escuela Nacional de Sanidad, Instituto de Salud Carlos III; y consultora internacional.
- Y **María Cristina Cuerda**, especialista en Endocrinología y Nutrición en la Unidad de Nutrición, Hospital General Universitario Gregorio Marañón; y coordinadora del Comité Científico Educativo de la Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE).

– PROGRAMA

– **Viernes 15 de noviembre (16.30h a 21.30h). Docente: María Teresa García.**

1. Introducción.
 - Conceptos generales.
 - Alimentarse no es igual que nutrirse.
 - España está en transición nutricional.
 - Inversión de la dieta de los españoles.
2. Nuevos datos sobre composición de alimentos y nutrientes.
 - Antinutrientes.
 - Xenobióticos.

- Sustancias neoformadas (NFC).
 - Ingredientes bioactivos.
 - Entorno alimentario: café, tabaco y alcohol.
3. Grupos de alimentos. Recomendaciones según sexo, peso, edad y actividad.
- Cálculo de la necesidad de proteínas diarias.
4. Desnutrición.
- Calórica, proteica; carencias vitamínicas y minerales.
 - Desnutrición en el anciano.
 - Nutrición en discapacitados.
 - Ayudas técnicas a la alimentación.
5. Interacciones entre alimentos y medicamentos.
- Carencias por interacciones.
 - Interacciones en las etapas extremas de la vida niño y el anciano.
 - Consecuencias de la desnutrición en el embarazo, hambruna intrauterina y perinatal en relación con la obesidad infantil y la diabetes del adulto.
6. Epigenética
- Cambios epigenéticos.
7. Tópicos en el tratamiento de la desnutrición.
- El uso de complementos.
8. Trastornos del comportamiento alimentario.
- Anorexia y bulimia.
9. Desnutrición por dietas heterodoxas.
- Hiperprotéicas.
 - Vegetarianas ovo-lácticas.
 - Veganas.
10. Actividades prácticas.
- Fraudes en alimentos.
 - Detección de vitamina C en zumos.
 - Procesos osmóticos. Diabetes. Hipertensión.
 - Presencia de nitritos, sulfitos y fosfatos en alimentos.
 - Sucedáneos; la esferificación.

– Sábado 16 de noviembre (09.30h a 14.30h). Docente: María Cristina Cuerda.

1. La desnutrición relacionada con la enfermedad (DRE).
- Definición
 - Criterios diagnósticos GLIM.
 - Impacto de la DRE.
 - Abordaje de la DRE.
2. Cribado nutricional y valoración nutricional.
- Métodos de cribado nutricional.
 - Herramientas utilizadas en la valoración nutricional.
 - Técnicas de composición corporal.
3. Sarcopenia y fragilidad.
- Definición de sarcopenia.
 - Criterios diagnósticos de sarcopenia.
 - Impacto de la sarcopenia en la salud.
 - Definición de fragilidad.
 - Criterios diagnósticos de fragilidad.
 - Impacto de la fragilidad en la salud.
4. Tratamiento de la DRE y sarcopenia.
- Adecuación de la dieta oral.
 - Tratamiento médico nutricional (SNO, NE, NP).
 - Ejercicio físico.
 - Otros tratamientos.
5. Talleres prácticos.
- Taller de cribado nutricional.

- Taller de valoración nutricional.

+ Información e inscripciones: aeherrera007@gmail.com.

Noticias Relacionadas

- La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria se une a la Alianza Másnutridos
- Prevalencia de la desnutrición en el colectivo sociosanitario: intervención nutricional
- Alícia organiza la II Jornada profesional de alimentación para un envejecimiento saludable
- La desnutrición relacionada con la enfermedad, un problema prevalente y de altos costes