



**PROGRAMA
DE
ALIMENTACION
Y
NUTRICION**

63/3776

**CURSOS PARA INICIADOS
EN
ALIMENTACION Y NUTRICION**

PROGRAMA E. D. A. L. N. U.
(EDUCACION EN ALIMENTACION Y NUTRICION)

x



AYUNTAMIENTO DE MADRID
===== AREA DE SALUD =====

CENTRO INTEGRAL DE ASISTENCIA PRIMARIA MUNICIPAL

DIRIGIDO A LOS MAESTROS DEL DISTRITO

Ayuntamiento de Madrid

FM 3277

PROGRAMA
DE
ALIMENTACION
Y
NUTRICION



CURSOS PARA AFILIADOS
EN
ALIMENTACION Y NUTRICION

PROGRAMA E. D. A. E. N. U.
TODOS LOS AFILIADOS Y NUTRICION

Depósito legal: M. 25.361 - 1983

Artes Gráficas Municipales

Ayuntamiento de Madrid

PROGRAMA

DIA

Inauguración y presentación del curso.

Test sobre conocimientos en alimentación de los participantes.

TEMA 1. Concepto de alimentación y nutrición.

TEMA 2. Importancia de la alimentación en la salud de los pueblos.

Ponente: Doctora PILAR ESTÉBANEZ ESTÉBANEZ.

Cordinadora del C. I. A. P. M. de Centro.

DIA

TEMA 3. Aspectos psicológicos en los hábitos alimentarios.

TEMA 4. Tabúes y mitos en la alimentación española.

Ponente: Don FRANCISCO MUÑOZ MARTÍN.

Psicólogo del C. I. A. P. M. de Chamberí.

DIA

TEMA 5. Composición de los alimentos y clasificación funcional de los mismos.

TEMA 6. Concepto de los tres principios inmediatos.

Ponente: Doctora CARMEN ORTIZ FUILLERAT.

Médico internista del C. I. A. P. M. de Centro.

DIA

TEMA 7. Concepto de vitaminas, consecuencias de su falta en la dieta.
Vitaminas hidrosolubles e hiposolubles.

TEMA 8. Trascendencia de los minerales en la alimentación.

Ponente: Doctor JUAN CARLOS MARTÍNEZ BARRIOS.

Coordinador del C. I. A. P. M. de Chamberí.

DIA

TEMA 9. Los siete grupos de alimentos.

TEMA 10. Los alimentos del grupo primero: leche y derivados lácteos.

Ponente: Doña EDULNE SARASOLA.

Diplomada en alimentación y nutrición.

DIA

TEMA 11. Estudio de los alimentos del grupo segundo (carne, huevos y pescados).

TEMA 12. Estudio de los alimentos del grupo tercero (legumbres, patatas y frutos secos).

Ponente: Doña GLORIA MAYOR PÉREZ.

A. T. S. del C. I. A. P. M. de Centro.

DIA

TEMA 13. Estudio de los alimentos de los grupos cuarto y quinto (frutas y verduras).

TEMA 14. Estudio de los alimentos de los grupos sexto y séptimo (cereales y grasas).

Ponente: Doña AMPARO NAHARRO.

A. T. S. del C. I. A. P. M. de Vallecas.

DIA

TEMA 15. Las bebidas alcohólicas.

TEMA 16. Las bebidas no alcohólicas. Los dulces en general.

Ponente: Doña ANGELES GONZÁLEZ.

A. T. S. del C. I. A. P. M. de Vallecas.

DIA

TEMA 17. Prácticas de cálculo de necesidades.

Ejercicio práctico: Cálculo de necesidades en las familias de los participantes.

Ponente: Doctor JUAN CARLOS MARTÍNEZ BARRIOS.

Coordinador del C. I. A. P. M. de Chamberí.

DIA

TEMA 18. Consecuencias de la mala alimentación cuantitativa: desnutrición y obesidad.

Ejercicio práctico: Diagnóstico de alteraciones de peso y talla de los alumnos de los participantes.

Ponente: DOCTOR ION ASOLO ECHEANDÍA.

Pediatra del C. I. A. P. M. de Chamberí.

DIA

TEMA 19. Necesidades alimentarias en las distintas circunstancias y edades.

TEMA 20. Alimentación complementaria correcta.

Alimentación en la edad preescolar.

Ponente: DOCTOR ION ASOLO ECHEANDÍA.

Pediatra del C. I. A. P. M. de Chamberí.

DIA

TEMA 21. Necesidades alimentarias en la edad escolar. Principales problemas alimentarios.

Necesidades alimentarias en la adolescencia.

Ejercicio práctico: Cálculo de la composición de los alimentos en la minuta escolar.

Ponente: DOCTORA MARÍA VICTORIA CIVANTOS CANTERO.

Médico Escolar del C. I. A. P. M. de Vallecas.

DIA

TEMA 22. Necesidades alimentarias en adultos, hombre trabajador, ama de casa.

TEMA 23. Necesidades alimentarias en la tercera edad.

Ponente: DOCTORA PILAR ESTÉBANEZ ESTÉBANEZ.

Coordinadora del C. I. A. P. M. de Centro.

DIA

TEMA 24. Importancia del conocimiento de la alimentación de la población española.

TEMA 25. Encuesta de alimentación.

Ejercicio práctico: Realizar cinco encuestas de alimentación por muestreo a cinco alumnos de cada participante.

Ponente: Doctor JAVIER OJUMBARRENA.

Coordinador del C. I. A. P. M. de Vallecas.

DIA

TEMA 26. Las enfermedades transmisibles. Distintos mecanismos de transmisión de la infección. Enfermedades que se transmiten por vía digestiva. Prevención.

TEMA 27. Los alimentos pueden ser vía de transmisión de enfermedad. Toxiinfecciones alimentarias.

Ponente: Doctor SERRANO GALNARES.

Pediatra del C. I. A. P. M. de Centro.

DIA

TEMA 28. Norma de selección de alimentos. Almacenamiento y preparación de los alimentos.

TEMA 29. La conservación en general.

Ponente: Doctor MIGUEL ANGEL BAQUEDANO.

Veterinario de la Junta Municipal de Vallecas.

DIA

TEMA 30. Economía doméstica como ciencia: definición y su función en los programas de educación nutricional.

TEMA 31. Buenas prácticas de compra.

Ponente: DOÑA ADORACIÓN GÓMEZ.

Asistente Social del C. I. A. P. M. de Vallecas.

DIA

TEMA 32. Ideas generales sobre administración del hogar.

TEMA 33. El presupuesto familiar y el presupuesto de los alimentos.

Ponente: DOÑA MERCEDES JAÉN.

Asistente social del C. I. A. P. M. de Chamberí.

DIA

TEMA 34. Higiene en la preparación de los alimentos, en su elaboración y conservación.

TEMA 35. Limpieza de la cocina, de los utensilios y de los almacenes.

Ponente: Doña GLORIA MAYOR PÉREZ.

A. T. S. del C. I. A. P. M. de Centro.

DIA

Test de evaluación.

Reunión en pequeños grupos para valorar resultados.

Valoración de los ejercicios prácticos.

DIRECCION DEL CURSO

CENTRO INTEGRAL DE LA SALUD

COLABORAN

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO
DIRECCION GENERAL DE LA SALUD PUBLICA

DURACION

El Curso consta de cuarenta clases, repartidas en veinte horas de teoría y veinte horas de prácticas

FECHAS: Días laborables

HORARIO:

LUGAR:

INFORMACION E INSCRIPCIONES

**CENTRO INTEGRAL DE ASISTENCIA
PRIMARIA MUNICIPAL**

DIRECCIÓN:

TELÉFONO:

HORARIO:

PLAZO DE INSCRIPCIÓN: