

UNIVERSIDAD DE BARCELONA

Facultad de Medicina

HOSPITAL CLINICO Y PROVINCIAL

Servicio de Nutrición y Dietética

Dr. R. Coronas Alonso

PROGRAMA

9.º CURSO DE DIETÉTICA

(Grado Medio Universitario)

CURSO 1987 - 88

PROFESORADO

Dr. Ramón CORONAS. Jefe Servicio Nutrición y Dietética. Hospital Clínico y Provincial. (Director del Curso.)

Dr. Juan José ANSOLEAGA Servicio Nutrición y Dietética. Hospital Clínico y Provincial.

Dr. José M.ª BAYAS. Cátedra Medicina Preventiva y Social. Facultad de Medicina.

Dra. Angela DOMINGUEZ. Cátedra Medicina Preventiva y Social. Facultad de Medicina.

Dra. Eugenia HERNANDEZ. Cátedra Medicina Preventiva y Social. Facultad de Medicina.

Dr. Andrés PRAT. Cátedra de Medicina Preventiva y Social. Facultad de Medicina.

Srta. Montserrat PUJADES. Dietista. Hospital Clínico y Provincial.

Srta. Nahyr SCHINCA. Dietista. Hospital Clínico y Provincial. (Jefe de Estudios del Curso.)

Dra. Roser TRALLERO. Servicio Nutrición y Dietética. Hospital de Sabadell.

PROGRAMA TEORICO

1. Conocimientos básicos de Dietética. Nociones generales sobre nutrición y alimentación.
2. Elementos básicos de Química General.
3. Elementos básicos de Química Orgánica.
4. Los hidratos de Carbono. Características.
5. El metabolismo Glucídico.
6. Las grasas. Características.
7. El metabolismo lipídico.
8. Las proteínas. Características.
9. El metabolismo proteico.
10. El metabolismo energético.
11. Las vitaminas: Generalidades.
12. Las vitaminas liposolubles.
13. Las vitaminas hidrosolubles.
14. Minerales. Oligoelementos.
15. El agua. El Metabolismo hídrico.
16. La digestión de los alimentos.
17. La absorción de los alimentos.
18. La composición de los alimentos. Generalidades. Tablas de alimentación.
19. La composición de los alimentos: Los cereales.
20. La composición de los alimentos: Las leguminosas.
21. La composición de los alimentos: Frutas y Verduras.
22. La composición de los alimentos: Carnes.
23. La composición de los alimentos: Huevos.
24. La composición de los alimentos: Pescados.
25. La composición de los alimentos: Leche.
26. La composición de los alimentos: Derivados Lácteos.

27. La composición de los alimentos: Grasas y aceites. Azúcar y derivados. Condimentos.

28. La composición de los alimentos. Bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

29. Higiene de la alimentación. Generalidades.

30. Las toxiinfecciones alimentarias. Enfermedades transmisibles por farináceos, frutas y verduras.

31. Enfermedades transmisibles por carne, pescado y huevos.

32. Enfermedades transmisibles por leche y derivados.

33. La contaminación y adulteración de los alimentos.

34. Aditivos y colorantes.

35. Las encuestas alimentarias.

X 36. Legislación e higiene de la alimentación.

X 37. Pérdidas de nutrientes en la preparación de alimentos.

38. La conservación de los alimentos. Almacenamiento.

39. La conservación de los alimentos. Refrigeración y Congelación.

40. Cálculo del valor nutritivo de los alimentos.

41. Cálculo de las prescripciones dietéticas en los estados fisiológicos.

42. Cálculo de las prescripciones dietéticas en los estados patológicos.

43. Las necesidades nutritivas fisiológicas en el niño.

44. Las necesidades nutritivas en el adulto.

45. Las necesidades nutritivas en la gestación y lactancia.

46. Las necesidades nutritivas en el anciano.

47. La dieta equilibrada.

48. Nociones Generales sobre Dietoterapia.

49. La alimentación hospitalaria: Generalidades.

PROGRAMA PRACTICO

1. La cocina dietética y dietoterápica. Finalidad. Pesos y medidas.
2. Nociones sobre preparación y cocción de alimentos en cocina dietoterápica.
3. Nociones sobre preparación para nutrición enteral.
4. Visitas a centros hospitalarios.
5. Visitas a industrias alimentarias.

OBSERVACIONES

- Las clases se impartirán en la Facultad de Medicina los martes y jueves de 13 a 15 h. desde el mes de octubre de 1987 hasta el mes de junio de 1988.
- Superadas las pruebas de aptitud, se expedirá el correspondiente diploma.
- Información e inscripciones: Secretaría del servicio de Dietética del Hospital Clínico (Sta. M.^a Neus Gimeno - Tel. 323 55 65 ext. 2327).
- El número de plazas será limitado, valorándose los méritos académicos y profesionales aportados.

DOCUMENTACION PARA MATRICULA

1. Curriculum Vitae.
2. Fotocópia-título o resguardo.
3. Foto carnet.