

JUSTIFICACIÓN

Los factores fisiológicos, económicos, religiosos, sociales,... son algunos de los puntos que afectan y modifican nuestra alimentación. Existen algunas patologías que restringen la ingesta de algunos alimentos, esto conlleva a que las personas necesiten dietas específicas adaptadas a sus necesidades. Gran parte de estos colectivos, reciben educación para la salud y asesoramiento en la dieta más conveniente, de acuerdo a sus enfermedades y requerimientos nutricionales.

Por todo ello, todos estos y otros puntos, serán abordados durante el curso, al igual que una variada selección de elaboraciones para personas con algún tipo de patología.

OBJETIVOS

- ✓ Transmitir al profesorado la importancia de una alimentación correcta para cada sujeto y aplicar ésta en los casos que así lo requieran.
- ✓ Respetar con rigidez los protocolos de actuación acorde a las necesidades de cada individuo.
- ✓ Conocer las características y necesidades de alimentación de colectivos específicos.
- ✓ Adquirir conocimientos y destrezas adecuados para cubrir las necesidades de alimentación de colectivos específicos.
- ✓ Elaborar menús para colectivos específicos.

CONTENIDOS

1. Dietoterapia

2. Dietas de uso habitual

- ✓ Líquida, semilíquida, blanda y basal.
- ✓ Astringente
- ✓ Controlada en hidratos de carbono
- ✓ Protección gástrica (úlcera gastroduodenal, hernia de hiato)
- ✓ Controlada en lípidos (hipercolesterolemia, hipertriglicemia, hiperlipoproteinemia).
- ✓ Dieta controlada en sodio.
- ✓ Dieta hipocalórica.
- ✓ Dietas para otros grupos (niños, embarazadas, etc)
- ✓ Elaboración práctica de recetas (Menú para dietas sólidas, líquidas y semisólidas, menú astringente, menú bajo en sodio, menú bajo en grasas, menú para fiestas)

CARACTERÍSTICAS

DESTINATARIOS:

- ✓ 15 profesores/as en activo de centros educativos sostenidos con fondos públicos en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CRITERIOS DE SELECCION:

Si hubiera que seleccionar a los asistentes se utilizarán los siguientes criterios y por este orden:

1. Profesores/as en activo de F.P. de la Familia Profesional "Servicios Socioculturales y a la Comunidad" de centros educativos del ámbito del C.P.R. de Caminomorisco.
2. Profesores/as en activo de F.P. de otras Familias Profesionales de centros educativos del ámbito del C.P.R. de Caminomorisco.
3. Otros profesores en activo de centros educativos del ámbito del C.P.R. de Caminomorisco con destino definitivo/provisional/expectativa de destino/interino indistintamente.
4. Selección según relación alfabética de las solicitudes comenzando por la letra que resulte de sorteo público. Se aplicará el celebrado en la Comunidad de Extremadura (DOE de 20 de abril de 2010).

TEMPORALIZACIÓN:

- ✓ El curso tendrá una duración de 20 horas (2 créditos).

LUGAR DE CELEBRACIÓN Y CALENDARIO:

- ✓ **Lugar de celebración:** I.E.S. Gregorio Marañón, C/ Factoría de los Ángeles s/n, 10620 Caminomorisco (Cáceres).
- ✓ **Caleendario:** 15, 22 y 29 de enero y 5 y 19 de febrero de 2013.
- ✓ **Horario:** de 16:30 a 20:30 horas.

CERTIFICADOS Y EVALUACIÓN:

- ✓ Tendrán derecho a certificado todos los participantes que superen el 85% de asistencia. (D.O.E. 04/11/2000).
- ✓ Se nombrará una comisión para evaluar la actividad (Orden 31/10/05-D.O.E. 4/11/2000).

PONENTE:

- ✓ **Enrique Sánchez Santiago:** Estudios grado medio y superior en cocina y restauración en la escuela de hostelería de Salamanca "Fonda Veracruz", escuela de Luis Irizar (San Sebastián).

COORDINACIÓN:

- ✓ José Ángel Trilla Mata (Asesor de Secundaria del C.P.R. de Caminomorisco).

INSCRIPCIONES:

- ✓ **Inscripción On-line:** <http://inscripciones.educarex.es>
- ✓ Para cualquier consulta pueden llamar al teléfono **927015886 (RPV 55886)**
- ✓ E-Mail: cpr.caminomorisco@edu.juntaextremadura.net
- ✓ El plazo de inscripción finaliza el día **11 de enero de 2013**.
- ✓ La lista de admitidos se expondrá en el tablón de anuncios del CPR y en la página web del CPR el día **14 de enero de 2013**.

Para más información, visita nuestra página WEB
<http://cprcaminomorisco.juntaextremadura.net>



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
"UNA MANERA DE HACER EUROPA"

GOBIERNO DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Cultura
Secretaría General de Educación
Delegación Provincial de Cáceres
Unidad de Programas Educativos

GOBIERNO DE EXTREMADURA
Consejería de Educación y Cultura

CURSO:

COCINA ADAPTADA A COLECTIVOS ESPECÍFICOS



*Centro de Profesores y de Recursos de Caminomorisco
Enero-Marzo de 2013*