

ORGANIZACIÓN COCINALCER II

Marzo				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			1	2
5 Módulo 0	6 Actividad 0	7	8	9
12 Módulo 1	13 Actividad 1	14	15	16
19 Módulo 1 Tema 1	20 Actividad 1.1	21	22	23
26 Módulo 1 Tema 2	27 Actividad 1.2	28	29	30

Abril				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Módulo 1 Tema 3	3 Actividad 1.3	4	5	6
9 Módulo 2	10 Actividad 2	11	12	13
16	17	18	19	20
23 Módulo 3	24 Actividad 3	25	26	27
30				

Mayo				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
X	1	2	3	4
7 Módulo 4	8 Actividad 4	9	10	11
14	15	16	17	18
21 Módulo 5	22 Actividad 5	23	24	25
28	29	30	31	X

Módulo 0: Introducción a la nutrición: conceptos básicos. Terapia nutricional.

Módulo 1: Enfermedad Renal Crónica: etiología, patogenia y estadíos. Recomendaciones y pautas nutricionales durante las diferentes fases.

Tema 1: Alimentación en prediálisis. Preparación, elaboración y técnicas de cocinado.

Tema 2: Alimentación en diálisis. Recomendaciones nutricionales adaptadas a los distintos tipos de diálisis. Preparación, elaboración y técnicas de cocinado.

Tema 3: Alimentación en fase de trasplante renal.

Módulo 2: Diabetes: patogenia y factores predisponentes. Tratamiento nutricional de la diabetes.

Módulo 3: Hipertensión: patogenia y factores predisponentes. Tratamiento nutricional de la hipertensión.

Módulo 4: Enfermedades Cardiovasculares: patogenia y factores predisponentes. Tratamiento nutricional de las ECV más comunes.

Módulo 5: Alergias e intolerancias: etiología y patogenia. Tratamiento nutricional de las alergias e intolerancias más comunes.