

Objetivos del curso:

- Conocer las bases de la bioquímica nutricional
- Conocer y comprender la importancia de complementar la terapia manual con unos buenos hábitos alimenticios
- Capacitar al fisioterapeuta para que pueda recomendar al paciente cambios nutricionales de una forma segura, que le permitan una mejor y más pronta recuperación
- Ser capaz de elaborar un programa nutricional básico para cada paciente
- Presentar las actuales evidencias científicas así como las controversias, dentro del campo de la nutrición
- Obtener una herramienta más dentro del repertorio terapéutico del fisioterapeuta



TEMARIO:

- Introducción. Contextualización social. Potencial de salud. Claves de salud. Dietas de referencia. Fisioterapia y nutrición. Poblaciones más longevas. Ley de causa y efecto.
- La alimentación a lo largo de la historia. Conocer el pasado para comprender el presente. Paleolítico. Neolítico. Revolución industrial. Guerras mundiales. Actualidad. Longevidad humana a lo largo de la historia
- Metabolismo. Nutrientes. Sistema reparador celular. Circuito de la recompensa. Minerales y oligoelementos. Vitaminas del grupo B. Radicales libres y antioxidantes. Vitamina C. Coenzima Q10. Restricción calórica y estrés oxidativo. Ensuciamento e intoxicación celular (pishinger, SEignalet) Glicosilación.
- Aparato digestivo. Proceso de digestión química y física. Órganos de la digestión. Masticación. Estómago. Páncreas. Fisiología de la absorción. Eje intestino-hígado. Detoxificación hepática. Flora intestinal. Hipermeabilidad intestinal. SIBO. Intestino grueso. Vitamina K.
- Hidratos de carbono. Metabolismo. Índice y carga glucémica. Calidad de los hidratos de carbono. Fuentes más apropiadas. Fibra
- Lípidos. Metabolismo. Ácidos grasos y membrana celular. Ácidos grasos saturados e insaturados. Eicosanoides. Fuentes más apropiadas. Vitamina A. Vitamina E.
- Proteínas. Metabolismo. Aminoácidos. Origen animal o vegetal. Calidad de las proteínas. Fuentes más apropiadas.
- Evaluación. Suficiencias y desequilibrios nutricionales. Signos y síntomas relacionados con los desequilibrios nutricionales.

Historia clínica relacionada con la alimentación. Perfil nutricional. Necesidades especiales. ¿es necesario suplementar? Alimentación del deportista. Fisioterapia.

- Alimentación, dolor e inflamación. Acidificación y dolor. Radicales libres y dolor. AGPI y dolor. Azúcares refinados y dolor. Tóxicos alimentarios y dolor. Aparato digestivo y dolor. Poliaminas. Sensibilización central. Regulación del dolor y la inflamación mediante la alimentación.
- Propuesta general de plan alimenticio para nuestros pacientes. Alimentación durante el tratamiento fisioterápico. Características de la dieta. Número de ingestas. Dieta de referencia. Fase de desintoxicación abordaje en fase aguda. Personalización del plan alimenticio. Ajustes por grupo sanguíneo. Adherencia del paciente.
- Abordaje nutricional en fisioterapia reumatológica. Importancia de la dieta. Dolor de espalda. Fibromialgia. Poliartritis. Artrosis. Osteoporosis. Gota. Insomnio, cansancio, estreñimiento, estrés. Otras patologías.
- Abordaje nutricional en fisioterapia traumatológica y deportiva. Importancia de la dieta. Fracturas. Hernia discal. Postcirugía. Lesiones musculares. Esguinces. Tendinopatías. Condropatías.
- Abordaje nutricional en fisioterapia neurológica. Esclerosis múltiple. Parkinson. Alzheimer. Otras patologías
- Abordaje nutricional en fisioterapia respiratoria. Asma. Bronquitis. EPOC. Otras patologías. Ejercicios con pelota de Bobath.



Curso de ABORDAJE NUTRICIONAL EN FISIOTERAPIA

Curso de ABORDAJE NUTRICIONAL EN FISIOTERAPIA

Por D. Carlos Vázquez Pérez
Fisioterapeuta. Licenciado en
Ciencias de la Actividad Física y el
Deporte. Master en nutrición y
dietética. Postgrado en nutrición
ortomolecular.

La alimentación juega un papel vital
en la salud de las personas en general
y de nuestros pacientes en particular,
de tal manera que algunos alimentos
la pueden agravar y otros la pueden
mejorar.

El conocimiento por parte del
fisioterapeuta de estos alimentos, así
como de todo lo relacionado con una
correcta alimentación, le permitirá
disponer de una herramienta más
que le facultará para poder dar
consejos relacionados con la
nutrición, que complementen y
potencien el efecto de la terapia
manual o de cualquier otro tipo de
tratamiento fisioterápico.

En este curso presentamos una
estrategia sencilla y eficaz para
diseñar planes alimenticios
personalizados a cada patología y a
cada paciente.

**FECHAS DEL
CURSO:
17-18 Abril
2020**

HORARIO:

Viernes de 15´30 a 20´30

Sábado de 9´00 a 20´00

Precio del curso:

250 euros no colegiados

200 euros colegiados (20% de dto)

Lugar:

FISIOCLINIC FORMACIÓN

C/ Jose M^a Bayarri (bajo fondo)

46014 Valencia

Contacto 672391672

fisioclinicformacion@gmail.com

www.fisioclinicformacion.com

Reserva plaza con transferencia
bancaria a:

ES90 3159 0053 8323 9282 1910

