

CURS - TALLER QUILOMICRONEMIA

FITXA DEL CURS

Organitza: Fundació Alícia amb la co-organització del Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (CoDiNuCat).

Títol: Alimentació molt baixa en greixos. Recomanacions dietètico-culinàries en el síndrome de quilomicronèmia familiar, hipertriglicèridèmies i altres dislipèmies greus

Destinataris: Col·legiades i col·legiats del CoDiNuCat.

Curs gratuït (10€ en cas de no assistir o d'anul·lar assistència 48h abans del curs)

Dates i horaris: 3 de juny del 2026.

Places Limitades: 90 places.

Espai: Fundació Alícia. Camí de Sant Benet, Sant Fruitós de Bages.

Responsables del curs: Alba Coll

Ponents:

- **Alba Coll** (dietista-nutricionista de Fundació Alícia)
- **Marc Caballero** (dietista-nutricionista de l'Hospital Clínic de Barcelona)
- **Josep Lozano** (cuiner de Fundació Alícia)
- **Laia Camprubí** (dietista-nutricionista de Fundació Alícia)

Aspectes a tenir en compte:

Dirigit a: Dietistes-nutricionistes que desenvolupen la seva activitat en l'àmbit hospitalari, l'atenció primària, consulta privada o altres contextos assistencials en què sigui necessari el disseny i la prescripció de plans alimentaris baixos en greixos. Especialment orientat a professionals implicats en l'abordatge nutricional de patologies com les dislipèmies, les hipertriglicèridèmies i la síndrome de quilomicronèmia familiar.

Mètode: Sessió de presentació de la nova Guia pràctica d'alimentació molt baixa en greixos. Recomanacions dietètico-culinàries per a persones amb síndrome de quilomicronèmia familiar i altres hipertriglicèridèmies greus. Enfocada a conèixer les bases nutricionals d'una alimentació molt baixa en greixos i a la seva aplicació culinària en el dia a dia dels pacients. Serà una formació teòric-demostrativa, que integrarà l'educació alimentària i culinària.

OBJECTIU GENERAL:

Capacitar els/les dietistes-nutricionistes per prescriure recomanacions alimentàries i culinàries en pacients que han de seguir una alimentació molt baixa en greixos; concretament casos de dislipèmies greus, especialment hipertrigliceridèmia severa i síndrome de quilomicronèmia familiar. Es treballarà des de l'etiologia i abordatge terapèutic de les patologies que requereixen d'una dieta molt baixa en greixos, fins a la seva aplicació pràctica a través de la cuina diària.

En la mateixa jornada, es presentaran els nous materials educatius per a millorar l'educació terapèutica i augmentar l'adherència a aquest tipus de pautes.

PROGRAMA

16:00 h – Malalties que requereixen una alimentació molt baixa en greixos: síndrome de quilomicronèmia familiar, hipertrigliceridèmies i altres patologies.

Des de l'etiologia fins a les recomanacions dietetico-nutricionals.

Ponent: Marc Caballero, dietista-nutricionista de l'Hospital Clínic de Barcelona

16:45 h – Presentació de materials i recursos desenvolupats d'educació alimentària per a la consulta, centrats en la gestió diària d'una dieta baixa en greixos.

Ponents: Alba Coll i Laia Camprubí, dietistes-nutricionistes de la Fundació Alícia

17:15 h – De la teoria a la pràctica culinària: taller de cuina aplicada a una alimentació baixa en greixos.

Ponent: Josep Lozano, cuiner de la Fundació Alícia.

18:15 h – Torn de preguntes i cloenda