

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN EL ANCIANO. SANP022PO

SKU: EVOL-8974-iNO-B | Categorías: [Atención Social y/o Sanitaria](#), [SANIDAD](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [105](#)

Más información [CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN EL ANCIANO

Objetivos

Este Curso SANP022PO NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN EL ANCIANO le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Sanidad. Con este CURSO SANP022PO NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN EL ANCIANO el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y desarrollar programas específicos de nutrición adaptados a las necesidades y patologías de los ancianos, en base al conocimiento de los principios básicos nutricionales de los alimentos y la valoración del estado nutricional del anciano.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN

Funciones de la energía en el organismo
Características de la energía utilizada en nutrición
Unidades de energía
Valor energético de los nutrientes
Necesidades energéticas del hombre
Balance energético y regulación
Glúcidos o hidratos de carbono
Lípidos o grasas
Las proteínas
El agua y los electrolitos
Las vitaminas
Fibra vegetal



Los alimentos

Grupo carnes, pescados y huevos

Grupo cereales, tubérculos y legumbres

Grupo frutas, verduras y hortalizas

Grupo de los alimentos grasos

Grupo variado

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTADO NUTRICIONAL DE LOS ANCIANOS

Situación general de la vejez

Relación entre Alimentación-nutrición-salud-envejecimiento

Cambios en la vejez que influyen en la alimentación y Nutrición

Necesidades nutricionales en el anciano sano

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VALORACIÓN DE LOS CAMBIOS EN LA INGESTA ALIMENTARIA

Factores que influyen en el estado nutricional del Anciano

Valoración del estado nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INDICADORES BIOQUÍMICOS

Parámetros inmunológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SUGERENCIAS SOBRE LA NUTRICIÓN DEL ANCIANO

Algunos aspectos interesantes en relación con las Necesidades de principios inmediatos, vitaminas, Minerales y agua de los ancianos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SUGERENCIAS SOBRE NUTRICIÓN EN FUNCIÓN DE LAS DIFERENTES PATOLOGÍAS

Enfermedad gástrica

Estreñimiento

Colopatías

Ancianos terminales

Diabetes

Gota e hiperuricemias

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETAS BÁSICAS

Introducción

Requerimientos nutricionales en el anciano

Dieta equilibrada en el anciano

UNIDAD DIDÁCTICA 8. HIGIENE ALIMENTARIA

Higiene alimentaria

Toxiinfecciones de origen alimentario

Conservación de alimentos

Influencia de la tecnología alimentaria sobre el valor nutritivo de los alimentos

Alimentación colectiva

Alimentación en residencias geriátricas



EN

