



Alimentación, Nutrición Y Salud. Dietética Y Dietoterapia

Sku: CURUSJONL0012

Horas: 115

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Relacionar los diferentes nutrientes y componentes de los alimentos con la función que se desarrolla en el organismo, la aportación diaria necesaria, los alimentos donde se encuentran y las recomendaciones dietéticas de su consumo.
- Identificar la composición y las características de los alimentos, a partir de tablas de referencia.
- Identificar el tipo y la proporción de glúcidos, lípidos y proteínas de los alimentos, sus propiedades nutritivas y la aportación vitamínica y mineral que proporcionan, a partir de tablas de composición de alimentos y otros valores de referencia.
- Calcular el consumo energético y la ingesta calórica de referencia de una persona, teniendo en cuenta sus características fisiológicas, personales y antropométricas, a partir de fórmulas establecidas.
- Adaptar dietas, previamente definidas, a las necesidades y las preferencias de la persona o colectivo, a partir de los datos objetivos y subjetivos que sugieren la necesidad de adaptación.
- Relacionar diferentes situaciones fisiopatológicas con las implicaciones dietéticas que comporta.
- Caracterizar dietas tipo adaptadas a diferentes procesos fisiopatológicos, teniendo en cuenta las características del proceso, los requerimientos nutricionales y las características psicológicas predominantes del colectivo afectado.
- Seleccionar los alimentos de dietas adaptadas a patologías específicas según su composición, función y origen, el tipo de nutrientes que aportan, las necesidades nutricionales o restrictivas de la dieta preescrita, las características socioculturales y económicas de la persona y el carácter estacional de los alimentos.

CONTENIDOS

Tema I: La energía Tema II: Los nutrientes Tema III: El agua Tema IV: Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes Tema V: Alimentación equilibrada y raciones alimentarias

recomendadas a la población en general Tema VI: Planificación de una dieta diaria equilibrada Tema VII: Consejos dietéticos para los que comen fuera de casa Tema VIII: Alimentación vegetariana Tema IX: La alimentación de los deportistas Tema X: Alimentación en las diferentes etapas de la vida Tema XI: Enfermedades transmitidas por los alimentos Tema XII: La conservación de los alimentos Tema XIII: Técnicas culinarias Tema XIV: Interacción medicamentos-alimentos Tema XV: Valoración nutricional Tema XVI: Los aditivos alimentarios Tema XVII: Valoración de análisis de sangre Tema XVIII: Dietoterapia