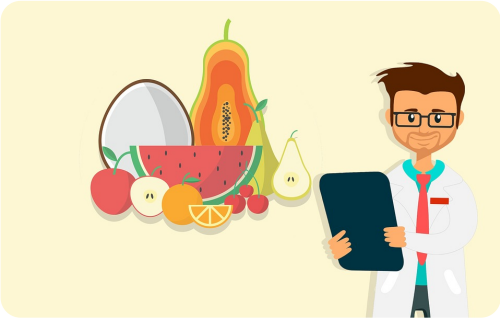


SANP022PO. Nutrición Y Dietética En El Anciano

Sku: PA405

Horas: 105

OBJETIVOS

- 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 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 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 3. Valoración de los cambios en la ingesta alimentaria.**
  - Factores que influyen en el estado nutricional del Anciano

    - Valoración del estado nutricional
- **Unidad 4. Indicadores bioquímicos.**
    - Parámetros inmunológicos
- **Unidad 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 6. Sugerencias sobre nutrición en función de las diferentes patologías.**
    - Enfermedad gástrica
    - Estreñimiento
    - Colopatías
    - Ancianos terminales
    - Diabetes
    - Gota e hiperuricemias
- **Unidad 7. Dietas básicas.**
    - Introducción.
    - Requerimientos nutricionales en el anciano
    - Dieta equilibrada en el anciano.
- **Unidad 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.