



## SANP034PO. Salud, nutrición y dietética.

**Sku:** 17656IN

**Horas:** 50

**Formato:** HTML

### OBJETIVOS

- Diseñar dietas específicas para cada situación, en función del estado de salud y etapa de la vida y según las necesidades del organismo y aspectos nutricionales.
- Adquirir conocimientos sobre las partes y patologías propias del sistema digestivo y endocrino.
- Adquirir conocimientos sobre los principios nutricionales y el proceso nutricional en el ser humano, así como las características de los diferentes nutrientes alimentarios (macronutrientes y micronutrientes).
- Conocer las características, composición y clasificación de los alimentos, permitiendo su posterior conjugación en el diseño de pautas correctas de alimentación.
- Saber cuáles son las relaciones existentes entre una alimentación y nutrición equilibrada y la correcta salud, exponiendo la importancia del correcto seguimiento de la dieta mediterránea, así como la identificación de falsos mitos y errores sobre alimentación.
- Identificar los requerimientos nutricionales en las diferentes etapas de la vida, facilitando el diseño de unas pautas alimenticias correctas.
- Conocer las bases de las dietas destinadas al tratamiento de diversas patologías.

### CONTENIDOS

#### **Unidad 1. Anatomía y fisiopatología de los aparatos digestivo y endocrino 1.1**

Introducción 1.2 El sistema digestivo 1.3 Patologías digestivas 1.4 El sistema endocrino 1.5 Patologías endocrinas 1.6 Resumen

#### **Unidad 2. Alimentación y nutrición 2.1**

Introducción 2.2 Principios de nutrición 2.3 Carbohidratos y fibra dietética 2.4 Lípidos 2.5 Proteínas 2.6 Vitaminas 2.7 Minerales 2.8 El agua 2.9 Proceso de la nutrición 2.10 Resumen

**Unidad 3. Grupos de alimentos 3.1** Introducción 3.2 Los alimentos y su composición 3.3 Clasificación de los alimentos 3.4 Alimentos nuevos. 3.5 Aditivos alimentarios 3.6 Leche y productos lácteos 3.7 Carnes, huevos y pescados 3.8 Legumbres, tubérculos y frutos secos 3.9 Hortalizas y frutas 3.10 Cereales 3.11 Grasas y aceites 3.12 Alimentos de servicio 3.13 Resumen

#### **Unidad 4. Alimentación y salud 4.1**

Introducción 4.2 Alimentación saludable 4.3

Equilibrio alimentario. Normas y características que rigen el equilibrio nutritivo 4.4 Principales relaciones entre energía y nutrientes 4.5 Guías alimentarias o dietéticas 4.6 Dieta mediterránea 4.7 Importancia de la alimentación y su relación con la salud 4.8 Mitos y errores sobre la alimentación 4.9 Resumen **Unidad 5 Dietas en las diferentes etapas de la vida** 5.1 Introducción 5.2 Alimentación infantil 5.3 Alimentación en la adolescencia 5.4 Alimentación del adulto 5.5 Alimentación en la tercera edad 5.6 Resumen **Unidad 6 Dietas terapéuticas** 6.1 Introducción 6.2 Dietoterapia: 6.3 Dieta de protección gástrica 6.4 Dieta astringente 6.5 Dieta para pacientes diabéticos insulino dependientes o con hipoglucemias orales 6.6 Dieta hipocalórica 6.7 Dieta para la insuficiencia renal crónica 6.8 Dieta de protección biliar 6.9 Dieta para dislipemias y cardiopatía isquémica 6.10 Dieta baja en sodio 6.11 Nutrición enteral y parenteral 6.12 Resumen