



Dieta hospitalaria

Sku: CURUSJONL0033

Horas: 120

OBJETIVOS

- Conocer y poner en práctica todos los conceptos básicos de la alimentación, nutrición, dietética y dietoterapia para mejora en una saludable dieta hospitalaria y poder solucionar desde el punto de vista nutricional los síntomas de diferentes enfermedades.
- Saber preparar dietas equilibradas para personas sanas o con determinadas patologías en función de su edad, sexo, momento fisiológico y actividad.
- Promover actitudes orientadas hacia la prevención de enfermedades relacionadas con una inadecuada alimentación de la población.

OBSERVACIONES

SKU: CURUSJONL0033

CONTENIDOS

Módulo I. : Dieta en el hospital

Módulo II. : Nutrición artificial

Módulo III. : Dieta para la malnutrición

Módulo IV. : Dieta con restricción glucídica

Módulo V. : Dieta con modificación de lípidos

Módulo VI. : Dieta con modificación proteica

Módulo VII. : Dieta con modificación de sodio

Módulo VIII. : Dieta con modificación de fibra dietética

Módulo IX. : Otras dietas terapéuticas

Módulo X. : Dietas de exploración

Módulo XI. : Valoración del estado nutricional de los pacientes hospitalizados

Módulo XII. : Interacción de los alimentos con los fármacos

Módulo XIII. : Higiene alimentaria en la cocina del centro hospitalario

Módulo XIV. : ¿De qué están compuestos los alimentos? Necesidades de nutrientes en las diferentes edades y etapas fisiológicas
Módulo XV. : Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes

Módulo XVI. : Necesidades de energía para personas sanas y enfermas

Módulo XVII. : Los alimentos y sus propiedades. Consejos para una alimentación saludable

Módulo XVIII. : Tablas de composición nutricional de los diferentes grupos de alimentos

Módulo XIX. : Técnicas culinarias

Módulo XX. : Especies, vinagres y aceites vegetales más utilizados en la cocina

Módulo XXII. : Recetas saludables