

# 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