



SANP0007. Salud, nutrición y dietética.

Sku: PS_SANP0007

Horas: 50

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Desarrollar los conocimientos correspondientes al funcionamiento del sistema digestivo, endocrino, las diferentes patologías y clasificación y nutrientes de los alimentos.
- Adquirir conocimientos básicos acerca de los elementos nutritivos que requiere una persona en las distintas etapas de su vida.

CONTENIDOS

- **Unidad 1. Primeros pasos en salud y nutrición.**
 - Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
 - Introducción a la anatomía y fisiopatología de los aparatos digestivos y endocrino
 - Conocimiento del sistema digestivo.
 - Conocimiento acerca de las patologías digestivas.
 - Conocimiento acerca del sistema endocrino.
 - Conocimiento acerca de las patologías endocrinas
 - Conocimiento básico sobre alimentación y nutrición
 - Identificación de los principios de Nutrición.
 - Conocimiento acerca de carbohidratos y fibra dietética.
 - Conocimiento acerca de los lípidos, proteínas, vitaminas y minerales.
 - Conocimiento de la importancia del agua.
 - Identificación del proceso de nutrición
 - Categorización de los diferentes grupos de alimentos
 - Conocimiento acerca de los alimentos y su composición.
 - Clasificación de los alimentos.
 - Identificación de los alimentos de servicio.
 - Identificación de alimentos nuevos.

- Identificación de los aditivos alimentarios.
 - Conocimiento acerca de la leche y productos lácteos.
 - Conocimiento acerca de la carnes, huevos y pescados.
 - Conocimiento acerca de legumbres, tubérculos y frutos secos.
 - Conocimiento de las hortalizas y frutas.
 - Conocimiento de las grasas y aceites.
 - Relación entre alimentación y salud
 - Aplicación de una alimentación saludable.
 - Conocimiento de las normas que rigen el equilibrio nutritivo.
 - Identificación de características del equilibrio nutritivo.
 - Identificación de las principales relaciones entre energía y nutrientes.
 - Consecución de un equilibrio alimentario.
 - Elaboración de guías alimentarias o dietéticas.
 - Conocimiento de la dieta mediterránea.
 - - Comprensión de la importancia de la alimentación y su relación con la salud.
 - Identificación de los mitos y errores sobre la limitación.
 - Habilidades de gestión, personales y sociales
 - Capacidad de identificación de aquellos alimentos cuyas propiedades se estiman adecuadas para una alimentación saludable.
- **Unidad 2. Nutrición saludable: conocimientos de dietas terapéuticas.**
- Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
 - Aplicación de las medidas nutritivas básicas para las diferentes etapas de la vida
 - Conocimiento de dietas terapéuticas
 - Conocimiento de Dietoterapia.
 - Conocimiento de dieta de protección gástrica.
 - Conocimiento de dieta astringente.
 - Conocimiento de dieta para pacientes diabéticos insulín dependientes o con hipoglucemias orales.
 - Conocimiento de dieta hipocalórica.
 - Conocimiento de dieta para la insuficiencia renal crónica.
 - Conocimiento de dieta de protección biliar.
 - Conocimiento de dieta para dislipemias.
 - Conocimiento de dieta baja en sodio.
 - Nutrición enteral y parenteral
 - Habilidades de gestión, personales y sociales
 - Valoración de los principios básicos de la nutrición en cada grupo de población.