



## **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.