

SANP022PO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN EL ANCIANO



SKU: PA405

Horas: 105

OBJETIVOS

- Desarrollar programas específicos de nutrición adaptados a las necesidades y patologías de los ancianos, en base al conocimiento de los principios básicos nutricionales de los alimentos y la valoración del estado nutricional del anciano.

DIRIGIDO A

COMPETENCIAS

CONTENIDO

- **Unidad 1. Principios básicos de nutrición.**
 - Funciones de la energía en el organismo
 - Características de la energía utilizada en nutrición
 - Unidades de energía
 - Valor energético de los nutrientes
 - Necesidades energéticas del hombre
 - Balance energético y regulación
 - Glúcidos o hidratos de carbono
 - Lípidos o grasas
 - Las proteínas
 - El agua y los electrolitos
 - Las vitaminas
 - Fibra vegetal
 - Los alimentos
 - Grupo carnes, pescados y huevos
 - Grupo cereales, tubérculos y legumbres

- Grupo frutas, verduras y hortalizas
- Grupo de los alimentos grasos
- Grupo variado
- **Unidad 2. Estado nutricional de los ancianos.**
 - Situación general de la vejez.
 - Relación entre Alimentación-nutrición-salud-envejecimiento
 - Cambios en la vejez que influyen en la alimentación y Nutrición
 - Necesidades nutricionales en el anciano sano.
- **Unidad 3. Valoración de los cambios en la ingesta alimentaria.**
 - Factores que influyen en el estado nutricional del Anciano
 - Valoración del estado nutricional
- **Unidad 4. Indicadores bioquímicos.**
 - Parámetros inmunológicos
- **Unidad 5. Sugerencias sobre la nutrición del anciano.**
 - Algunos aspectos interesantes en relación con las Necesidades de principios inmediatos, vitaminas, Minerales y agua de los ancianos
- **Unidad 6. Sugerencias sobre nutrición en función de las diferentes patologías.**
 - Enfermedad gástrica
 - Estreñimiento
 - Colopatías
 - Ancianos terminales
 - Diabetes
 - Gota e hiperuricemias
- **Unidad 7. Dietas básicas.**
 - Introducción.
 - Requerimientos nutricionales en el anciano
 - Dieta equilibrada en el anciano.
- **Unidad 8. Higiene alimentaria**
 - Higiene alimentaria.
 - Toxiinfecciones de origen alimentario.
 - Conservación de alimentos.
 - Influencia de la tecnología alimentaria sobre el valor nutritivo de los alimentos.
 - Alimentación colectiva.
 - Alimentación en residencias geriátricas.