



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



ALIMENTACION, NUTRICION, DIETETICA Y ADMINISTRACION DE ALIMENTOS A PERSONAS DEP. EN EL DOMICILIO

Sector: Servicio de atención a las personas dependientes y

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 20.00 horas

Objetivos:

- Aprender a valorar el estado nutricional de la persona dependiente
- Conocer diferentes aspectos dietéticos y nutricionales en la tercera edad
- Analizar diferentes tipos de dietas y aplicar la técnica de apoyo a la ingesta más adecuada en función del grado de dependencia del usuario siguiendo las indicaciones de administración prescritas.

Contenidos:

1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

Conceptos: salud, enfermedad, alimentación y nutrición.

Conceptos asociados

Clasificación de los alimentos.

2. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL.

Fisiología y Anatomía del aparato digestivo.

3. DIGESTIÓN.

Trastornos digestivos.

Reguladores de la digestión.

4. LOS NUTRIENTES ENERGÉTICOS.

Proteínas -Lípidos-Hidratos de carbono.

5. LOS NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS I.

Vitaminas.

Necesidades reales y complementos vitamínicos.

6. LOS NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS II. 7. LOS NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS III.

8. DIETÉTICA.

Cabías - Valor energético de los alimentos. - Clasificación de los alimentos.

9. LA DIETA EQUILIBRADA.

Definición y generalidades

Dieta equilibrada.

La dieta mediterránea.

Valoración del estado nutricional

Perfil calórico y recomendaciones dietéticas

Elaboración de una dieta

Mitos en nutrición y dietética

10. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

Entrevista con el paciente

Evaluación dietética

Evaluación clínica

Evaluación antropométrica

Evaluación bioquímica

Evaluación inmunológica

11. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD

Cambios fisiológicos, psicológicos en el envejecimiento

Necesidades nutricionales en el envejecimiento Aspectos culinarios en la dieta del anciano

Consejos para la planificación de los menús en ancianos

Alimentación básica adaptada

12. PLANIFICACION DEL MENU EN LA UNIDAD CONVIVENCIAL

Principios de alimentación y nutrición.

Concepto de la alimentación y nutrición. Los alimentos. Clasificación funcional.

Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas.

Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivos y endocrinos.

Dieta saludable.

Tipos de dietas.

13. UTILIZACION DE TECNICAS DE ALIMENTACION

Alimentación por vía oral.

Ayuda técnicas para la ingesta.

Apoyo para la ingesta.