

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN EL ANCIANO



Área: SANIDAD

Duración: 50h

Metodología: online

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.

Contenidos y estructura del curso

1. Principios básicos de nutrición
 - 1.1. Funciones de la energía en el organismo
 - 1.2. Características de la energía utilizada en nutrición
 - 1.3. Unidades de energía
 - 1.4. Valor energético de los nutrientes
 - 1.5. Necesidades energéticas del hombre
 - 1.6. Balance energético y regulación
 - 1.7. Glúcidos o hidratos de carbono
 - 1.8. Lípidos o grasas
 - 1.9. Las proteínas
 - 1.10. El agua y los electrolitos
 - 1.11. Las vitaminas
 - 1.12. Fibra vegetal
 - 1.13. Los alimentos
 - 1.14. Grupo carnes, pescados y huevos
 - 1.15. Grupo cereales, tubérculos y legumbres
 - 1.16. Grupo frutas, verduras y hortalizas
 - 1.17. Grupo de los alimentos grasos
 - 1.18. Grupo variado
2. Estado nutricional de los ancianos
 - 2.1. Situación general de la vejez.
 - 2.2. Relación entre alimentación-nutrición-salud-envejecimiento
 - 2.3. Cambios en la vejez que influyen en la alimentación y nutrición
 - 2.4. Necesidades nutricionales en el anciano sano.
3. Valoración de los cambios en la ingesta alimentaria
 - 3.1. Factores que influyen en el estado nutricional del anciano
 - 3.2. Valoración del estado nutricional
4. Sugerencias sobre la nutrición del anciano
 - 4.1. Algunos aspectos interesantes en relación con las necesidades de principios inmediatos, vitaminas, minerales y agua de los ancianos
5. Sugerencias sobre nutrición en función de las diferentes patologías
 - 5.1. Enfermedad gástrica
 - 5.2. Estreñimiento

- 5.3. Colopatías
- 5.4. Ancianos terminales
- 5.5. Diabetes
- 5.6. Gota e hiperuricemias

- 6. Dietas básicas
 - 6.1. Introducción.
 - 6.2. Requerimientos nutricionales en el anciano
 - 6.3. Dieta equilibrada en el anciano.

- 7. Higiene alimentaria
 - 7.1. Higiene alimentaria.
 - 7.2. Toxiinfecciones de origen alimentario.
 - 7.3. Conservación de alimentos.
 - 7.4. Influencia de la tecnología alimentaria sobre el valor nutritivo de los alimentos.
 - 7.5. Alimentación colectiva.
 - 7.6. Alimentación en residencias geriátricas.

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

