

# NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN EL ANCIANO. SANP022PO

SKU: EVOL-8974-iNO-B | Categorías: [Atención Social y/o Sanitaria](#), [SANIDAD](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [105](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

## NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN EL ANCIANO

### Objetivos

Este Curso SANP022PO NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN EL ANCIANO le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Sanidad. Con este CURSO SANP022PO NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN EL ANCIANO el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y 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

#### UNIDAD DIDÁCTICA 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 DIDÁCTICA 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 DIDÁCTICA 3. VALORACIÓN DE LOS CAMBIOS EN LA INGESTA ALIMENTARIA**

Factores que influyen en el estado nutricional del Anciano

Valoración del estado nutricional

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. INDICADORES BIOQUÍMICOS**

Parámetros inmunológicos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 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 DIDÁCTICA 6. SUGERENCIAS SOBRE NUTRICIÓN EN FUNCIÓN DE LAS DIFERENTES PATOLOGÍAS**

Enfermedad gástrica

Estreñimiento

Colopatías

Ancianos terminales

Diabetes

Gota e hiperuricemias

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETAS BÁSICAS**

Introducción

Requerimientos nutricionales en el anciano

Dieta equilibrada en el anciano

## **UNIDAD DIDÁCTICA 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



