

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN EL ANCIANO

Inicio 19/03/18 **Fin** 28/10/18 **Horas** 105 **Días /Horario** Se recomienda conexión de 1 h/día

Lugar ONLINE **Precio** **100% Subvencionado**

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 PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN

- 1.Funciones de la energía en el organismo.
- 2.Características de la energía utilizada en nutrición.
- 3.Unidades de energía.
- 4.Valor energético de los nutrientes.
- 5.Necesidades energéticas del hombre.
- 6.Balance energético y regulación.
- 7.Glúcidos o hidratos de carbono.
- 8.Lípidos o grasas.
- 9.Las proteínas.
- 10.El agua y los electrolitos.
- 11.Las vitaminas.
- 12.Fibra vegetal.
- 13.Los alimentos.
- 14.Grupo carnes, pescados y huevos.
- 15.Grupo cereales, tubérculos y legumbres.
- 16.Grupo frutas, verduras y hortalizas.
- 17.Grupo de los alimentos grasos.
- 18.Grupo variado.

ESTADO NUTRICIONAL DE LOS ANCIANOS

- 1.Situación general de la vejez.
- 2.Relación entre Alimentación-nutrición-salud-envejecimiento.
- 3.Cambios en la vejez que influyen en la alimentación y Nutrición.
- 4.Necesidades nutricionales en el anciano sano.

VALORACIÓN DE LOS CAMBIOS EN LA INGESTA ALIMENTARIA

- 1.Factores que influyen en el estado nutricional del Anciano.
- 2.Valoración del estado nutricional.

INDICADORES BIOQUÍMICOS

- 1.Parámetros inmunológicos.

SUGERENCIAS SOBRE LA NUTRICIÓN DEL ANCIANO

- 1.Algunos aspectos interesantes en relación con las Necesidades de principios inmediatos, vitaminas, Minerales y agua de los ancianos.

SUGERENCIAS SOBRE NUTRICIÓN EN FUNCIÓN DE LAS DIFERENTES PATOLOGÍAS

1. Enfermedad gástrica.
2. Estreñimiento.
3. Colopatías.
4. Ancianos terminales.
5. Diabetes.
6. Gota e hiperuricemias.

DIETAS BÁSICAS

1. Introducción.
2. Requerimientos nutricionales en el anciano.
3. Dieta equilibrada en el anciano.

HIGIENE ALIMENTARIA

1. Higiene alimentaria.
2. Toxiinfecciones de origen alimentario.
3. Conservación de alimentos.
4. Influencia de la tecnología alimentaria sobre el valor nutritivo de los alimentos.
5. Alimentación colectiva.
6. Alimentación en residencias geriátricas.

Requisitos

Tendrán prioridad los trabajadores de empresas de máximo 9 Empleados. Deberán pertenecer a colectivos prioritarios:

- Mujeres
- Personas con discapacidad
- Trabajadores de baja cualificación
- Mayores de 45 años
- Trabajadores con contrato a tiempo parcial
- Trabajadores con contrato temporal

Más información