



Técnico Profesional en Dietética y Nutrición Geriátrica

Código: 6055

Duración: 60 horas.

Modalidad: Online.

Objetivos:

Realizar una valoración correcta del anciano para poder establecer un plan alimenticio o una adaptación de la dieta actual, considerando el valor energético de los alimentos y las necesidades nutricionales, además de obtener unos conocimientos anatómicos y fisiológicos del sistema gastrointestinal y las principales patologías del anciano.

Índice:

INTRODUCCIÓN A LA DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Proteínas, lípidos e hidratos de carbono
Estilo de vida

CONCEPTOS BÁSICOS EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

EL SISTEMA GASTROINTESTINAL LA DIGESTIÓN

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Proteínas
Funciones de las proteínas
Estructura de las proteínas
Aminoácidos esenciales y no esenciales
Necesidades de proteínas en
Valor nutritivo de las proteínas
Digestión y absorción de las proteínas
Hidratos de Carbono
Rendimiento energético
Edulcorantes
Recomendaciones dietéticas
Lípidos



Clasificación
Ácidos grasos esenciales
Fosfolípidos y colesterol
Minerales
Vitaminas

NECESIDADES NUTRICIONALES

EL ENVEJECIMIENTO. ASPECTOS GENERALES DEL ENVEJECIMIENTO.

TEORIAS DEL ENVEJECIMIENTO

GRANDES SÍNDROMES GERIATRICOS

NUTRICIÓN EN DIABÉTICOS

NUTRICIÓN EN HIPERTENSOS

NUTRICIÓN EN OTRAS PATOLOGÍAS CORONARIAS

Insuficiencia Cardíaca
Colesterol y Triglicéridos
Arterioesclerosis

OSTEOPOROSIS EN EL ANCIANO

NUTRICIÓN Y OBESIDAD

NSI. Nutrition Screening Initiative

MINI NUTRITIONAL ASSESSMENT - EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

NUTRICIÓN EN LA MENOPAUSIA Y POSTMENOPAUSIA

NUTRICIÓN ENTERAL

NUTRICIÓN PARENTERAL

LA IMPORTANCIA DEL AGUA EN EL ANCIANO

EL EJERCICIO EN EL ANCIANO

ALTERACIONES QUE PRODUCEN LOS ALIMENTOS EN LA SALUD BUCAL

ALTERACIONES EN LA NUTRICIÓN DE LOS ANCIANOS Y SU REPERCUSIÓN EN LA SALUD BUCAL