



## NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN EL ANCIANO

DURACIÓN: 105 horas

CRÉDITOS ECTS: 0

### OBJETIVOS

Ofrecer una formación específica en el ámbito de la nutrición para poder atender a los ancianos correctamente.

### PROGRAMA CONTENIDOS

- 1.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.Minerales

14.Los alimentos

15.Grupo carnes, pescados y huevos

16.Grupo frutas, verduras y hortalizas

17.Grupo de los alimentos grasos

18.Grupo variado o misceláneo

2.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

3.Valoración de los cambios en la ingesta alimentaria

1 Factores que influyen en el estado nutricional del anciano

2.Valoración del estado nutricional

4.Indicadores bioquímicos

1.Parámetros inmunológicos

2.Parámetros bioquímicos de interés

3.Otros indicadores nutricionales

4.Malnutrición

5.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

6.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
  - 7. Dietas básicas
    - 1. Introducción
    - 2. Requerimientos nutricionales en el anciano
    - 3. Dieta equilibrada en el anciano
  - 8. Higiene alimentaria
    - 1. Introducción
    - 2. Toxiinfecciones de origen alimentario
    - 3. Conservación de alimentos
    - 4. Influencia de la tecnología alimentaria sobre el valor nutritivo de los alimentos
    - 5. Alimentación en residencias geriátricas