



## PLANIFICACIÓN DEL MENÚ DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL

DURACIÓN: 25 horas

CRÉDITOS ECTS: 0

## **OBJETIVOS**

- Ejecutar las órdenes de prescripción de administración de medicación por vía oral, tópica y rectal, así como de tratamientos locales de frío y calor, precisando y organizando el material que se ha de utilizar en función de la técnica demandada y la prescripción.
- Analizar diferentes tipos de dietas y aplicar la técnica de apoyo a la ingesta y de recogida de eliminaciones más adecuada, en función del grado de dependencia del usuario, siguiendo las indicaciones de administración prescritas.

## **PROGRAMA CONTENIDOS**

- 1. Principios de alimentación y nutrición
- 2. Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivos y endocrino. Patología más frecuente
- 3. Concepto de la alimentación y nutrición. Los alimentos. Clasificación funcional.
- 4. Recomendaciones en energía y nutrientes. Ingesta recomendada. Interpretación del etiquetado nutricional.
- 5. Dieta saludable. Calidad de la dieta.
- 6. Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas.
- 7. Tipos de dietas.
- 8. Dieta familiar planificación de los menús diarios y semanales.
- 9. Raciones y medidas caseras.

- 10. La alimentación en el anciano y en el convaleciente.
- 11. Planificación de los menús.
- 12. Consideración por la situación específica alimentaria y nutricional de cada persona dependiente.