

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN EL ADULTO MAYOR

10 Meses
1000 Hrs. Cron.
30 Créd. Acad.

OBJETIVO:

Formar adecuadamente las bases teóricas y las técnicas de elaboración de los regímenes alimenticios adecuados a la nutrición y dietética humana en diferentes etapas de vida del ser humano.

Malla Curricular:

Módulo 01: Balance energético - Carbohidratos y fibra dietética, lípidos (Clasificación, Funciones, Importancia. Estructura. Ingestas recomendadas, Fisiología).

Módulo 02: Proteínas - Vitaminas (Clasificación, Funciones, Importancia. Estructura. Ingestas recomendadas, Fisiología).

Módulo 03: Minerales - Agua - Los alimentos - Leche y productos lácteos.

Módulo 04: Carnes, pescados y huevos - Legumbres, tubérculos y frutos secos - Cereales y dulces - Hortalizas y frutas - Grasas y aceites.

Módulo 05: Modificaciones en las necesidades nutricionales según la etapa de desarrollo: Alimentación del adulto sano - Alimentación durante la gestación y la lactancia - Alimentación del niño sano.

Módulo 06: Alimentación en la edad avanzada / Nutrición aplicada y dietoterapia - Valoración del estado nutricional – Malnutrición.

Módulo 07: Dietética - Dietas vegetarianas - Dieta en las enfermedades gastrointestinales.

Módulo 08: Dieta Cardiosaludable - Dieta en la diabetes mellitus - Dieta hiposódica.

Módulo 09: Tratamiento nutricional en las enfermedades renales - La obesidad y los tratamientos nutricionales - Recomendaciones dietéticas en la cirugía bariátrica.

Módulo 10: Nutrición Artificial.

INCLUYE:

01 CD CON RECURSOS
EDUCATIVOS COMPLEMENTARIOS
DEL PROGRAMA

ICEPRE

OFICINA