FORMACIÓN DIRIGIDA A PERSONAS DESEMPLEADAS Y SUBVENCIONADA POR LA COMUNIDAD DE MADRID

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD

1. **Familia profesional:** SANIDAD
   Área profesional: SERVICIOS Y PRODUCTOS SANITARIOS
2. **Denominación: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN EL ANCIANO**
3. **Código: SANP022PO**

CONTENIDO:

1. PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN
1.1. Funciones de la energía en el organismo
1.2. Características de la energía utilizada en nutrición
1.3. Unidades de energía
1.4. Valor energético de los nutrientes
1.5. Necesidades energéticas del hombre
1.6. Balance energético y regulación
1.7. Glúcidos o hidratos de carbono
1.8. Lípidos o grasas
1.9. Las proteínas
1.10. El agua y los electrolitos
1.11. Las vitaminas
1.12. Fibra vegetal
1.13. Los alimentos
1.14. Grupo carnes, pescados y huevos
1.15. Grupo cereales, tubérculos y legumbres
1.16. Grupo frutas, verduras y hortalizas
1.17. Grupo de los alimentos grasos
1.18. Grupo variado

2. ESTADO NUTRICIONAL DE LOS ANCIANOS
2.1. Situación general de la vejez.
2.2. Relación entre Alimentación-nutrición-salud-envejecimiento
2.3. Cambios en la vejez que influyen en la alimentación y Nutrición
2.4. Necesidades nutricionales en el anciano sano.

3. VALORACIÓN DE LOS CAMBIOS EN LA INGESTA ALIMENTARIA
3.1. Factores que influyen en el estado nutricional del Anciano
3.2. Valoración del estado nutricional

4. INDICADORES BIOQUÍMICOS
4.1. Parámetros inmunológicos

5. SUGERENCIAS SOBRE LA NUTRICIÓN DEL ANCIANO
5.1. 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
6.1. Enfermedad gástrica
6.2. Estreñimiento
6.3. Colopatías
6.4. Ancianos terminales
6.5. Diabetes
6.6. Gota e hiperuricemias

7. DIETAS BÁSICAS
7.1 Introducción.
7.2 Requerimientos nutricionales en el anciano
7.3 Dieta equilibrada en el anciano.

8. HIGIENE ALIMENTARIA
8.1. Higiene alimentaria.
8.2. Toxiinfecciones de origen alimentario.
8.3. Conservación de alimentos.
8.4. Influencia de la tecnología alimentaria sobre el valor nutritivo de los alimentos.
8.5. Alimentación colectiva.
8.6. Alimentación en residencias geriátricas.

OBJETIVO GENERAL:

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.

CRITERIOS DE ACCESO DEL ALUMNADO:

- Los participantes deberán cumplir los siguientes requisitos:
- Edad: 18 años cumplidos.
- Nivel académico o de conocimientos generales mínimo: segundo curso de educación secundaria obligatoria (ESO) o nivel equivalente a efectos académicos o profesionales.
- Figurar como demandante de empleo: Aportar informe de periodo ininterrumpido en situación de desempleo
- Aportar titulación de la rama sanitaria:
  - Certificado de profesionalidad de Atención Sociosanitaria a Personas Dependientes en Instituciones Sociales - SSCS0208
  - Certificado de profesionalidad de Atención Sociosanitaria a Personas en el Domicilio - SSCS0108
  - FP Grado Medio de Cuidados Auxiliares de Enfermería – SAN201
  - FP Grado Superior familia profesional - SANIDAD

CERTIFICACIÓN:

Al acabar la formación teórico-práctica, un total de 105 h, recibirás una certificación (SANP022PO) **NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN EL ANCIANO** con 105 horas expedida por la Administración Pública que acreditará todos los conocimientos y aptitudes**.**

DÍAS DE FORMACIÓN PRESENCIAL: De lunes a viernes del 4 de Abril al 14 de Mayo 2024
HORARIO: 15:00 H A 19:00 H
LUGAR DE IMPARTICIÓN: AIDE FORMACIÓN – Centro de formación profesional y empleo (c/ Jaime I el Conquistador, 55-57, 28982 Parla, Madrid)