

ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales.

OBJETIVOS

Proporcionar una herramienta de trabajo para el personal sanitario, de forma que le sea de utilidad para desempeñar su trabajo diario en la consulta.

Crear hojas informativas sobre las dietas y entregarlas de forma escrita, clara y sencilla al paciente.

CONTENIDOS

1 Introducción

1.1 Introducción

2 Objetivos nutricionales en la atención primaria

2.1 La importancia de la nutrición en atención primaria

2.2 Prevalencia de las enfermedades crónicas en atención primaria

2.3 La intervención nutricional desde la Atención Primaria

2.4 Funciones del profesional sociosanitario en el trabajo de programas

2.5 El consejo nutricional en la práctica diaria

3 Alimentación y nutrición los nutrientes

3.1 Los hidratos de carbono

3.2 Los lípidos

3.3 Las proteínas

3.4 Las vitaminas

3.5 Las sales minerales y oligoelementos

3.6 El agua

4 Los grupos de alimentos

4.1 Grupo de los lácteos y derivados

4.2 Grupo de la carne, el pescado, el marisco y los huevos

4.3 Grupo de los cereales y las legumbres

4.4 Los grupos de las frutas, las verduras y las hortalizas

4.5 Grupo de los alimentos grasos

4.6 Grupo miscelánea

4.7 Grupo de bebidas estimulantes y alcohólicas

5 Alimentación de la mujer embarazada

5.1 Objetivos sobre la dieta de la embarazada

5.2 Indicaciones para la embarazada

5.3 Anexo 1

5.4 Anexo 2

5.5 Cuestionario: Cuestionario repaso del tema 2 al 5

6 Alimentación del recién nacido y en la primera infancia

6.1 Objetivos de la nutrición infantil

6.2 Recomendaciones para el sanitario

6.3 Recomendaciones para los padres

6.4 Anexo 1

6.5 Anexo 2

6.6 Anexo 3

6.7 Anexo 4

6.8 Anexo 5

6.9 Anexo 6

6.10 Anexo 7

7 Alimentación en la edad preescolar y escolar

7.1 Indicaciones para el sanitario

7.2 Recomendaciones para los usuarios (padres, abuelos y tutores)

7.3 Recomendaciones dietéticas para niños de 4-12 años

7.4 Recomendaciones complementarias para los padres

7.5 Recomendaciones para cocinar

7.6 Ejemplo de menú

7.7 Alguna de las alteraciones más comunes en los niños

7.8 Anexo 1

7.9 Anexo 2

7.10 Anexo 3

8 Alimentación en la adolescencia

8.1 Indicaciones para el sanitario

8.2 Indicaciones para el usuario

9 Alimentación en la menopausia

9.1 Objetivos de la nutrición en la menopausia

9.2 Indicaciones para el sanitario

9.3 Recomendaciones para la usuaria

9.4 Anexo 1

9.5 Anexo 2

9.6 Anexo 3

10 Alimentación en la vejez

10.1 Objetivos

10.2 Indicaciones para el sanitario

10.3 Factores de riesgo de desnutrición

10.4 Requerimientos nutricionales generales en los ancianos

10.5 Educación nutricional en el anciano

10.6 Indicaciones dietéticas para la tercera edad

10.7 Ejemplos de menús

10.8 Anexo 1

10.9 Anexo 2

10.10 Anexo 3

10.11 Anexo 4

10.12 Cuestionario: Cuestionario repaso del tema 6 al 10

11 Dieta en el síndrome diarreico

- 11.1 Indicaciones para el sanitario
- 11.2 Puntos importantes a recordar
- 11.3 Dieta astringente o antidiarréica
- 11.4 Ejemplo de dieta astringente moderada

12 Dieta en el estreñimiento

- 12.1 Indicaciones para el sanitario
- 12.2 Puntos importantes a recordar
- 12.3 Estreñimiento en el adulto
- 12.4 Dieta de 1500 Kcal
- 12.5 Dieta de 2000 Kcal
- 12.6 Indicaciones para el seguimiento de la dieta
- 12.7 Técnicas culinarias
- 12.8 Aclaraciones acerca de la dieta
- 12.9 Anexo 1
- 12.10 Anexo 2

13 Dieta en la intolerancia a la lactosa

- 13.1 Indicaciones para el sanitario
- 13.2 Indicaciones para el usuario
- 13.3 Anexo 1
- 13.4 Dieta de ejemplo

14 Dieta en la hiperuricemia y gota

- 14.1 Indicaciones para el sanitario
- 14.2 Indicaciones para el usuario
- 14.3 Anexo 1

15 Dieta en las ostomias

- 15.1 Colostomías
- 15.2 Ileostomías
- 15.3 Urostomías
- 15.4 Dieta equilibrada
- 15.5 Dieta rica en residuos
- 15.6 Dieta controlada en residuos
- 15.7 Cuestionario: Cuestionario repaso del tema 11 al 15

16 Dieta en la obesidad

- 16.1 Indicaciones para el sanitario
- 16.2 Ejemplo de dieta
- 16.3 Indicaciones para el usuario
- 16.4 Anexo 1

17 Dieta en la diabetes mellitus

- 17.1 Indicaciones para el sanitario
- 17.2 Objetivos de la dieta
- 17.3 Puntos importantes a recordar sobre la dieta
- 17.4 Diabetes tipo I (tratamiento con insulina)
- 17.5 Diabetes tipo II
- 17.6 Diabetes tipo 1
- 17.7 Diabetes tipo 2
- 17.8 Recomendaciones generales
- 17.9 Situaciones especiales
- 17.10 Anexo 1
- 17.11 Anexo 2
- 17.12 Anexo 3

18 Dieta en la diabetes gestacional

18.1 Indicaciones para el sanitario

18.2 Indicaciones para la usuaria

18.3 Anexo 1

19 Dieta en las hiperdislipemias

19.1 Indicaciones para el sanitario

19.2 Objetivos

19.3 Tratamiento

19.4 Indicaciones para el usuario

19.5 Recomendaciones dietéticas generales

19.6 Anexo 1

20 Dieta en la hipertensión arterial

20.1 Indicaciones para el sanitario

20.2 Indicaciones para el usuario

20.3 Ejemplo de almuerzos o cenas bajas en sodio

20.4 Anexo 1

21 Dieta en pacientes con VIH

21.1 Indicaciones para el sanitario

21.2 Indicaciones para el usuario

21.3 Modelo de dieta

21.4 Higiene en la preparación y manipulación de alimentos

21.5 Anexo 1

21.6 Anexo 2

21.7 Anexo 3

22 Dieta preventiva del cáncer

22.1 Indicaciones para el sanitario

22.2 Indicaciones para el usuario

22.3 Ejemplo de dieta anticancerígena

23 Dieta en el paciente oncológico

23.1 Indicaciones para el sanitario

23.2 Indicaciones para el usuario

23.3 Anexo 1

23.4 Anexo 2

23.5 Ejemplo de una dieta normal

24 Dieta en pacientes con la enfermedad celíaca

24.1 Indicaciones para el sanitario

24.2 Indicaciones para el celíaco

24.3 Recomendaciones

24.4 Ejemplo de dieta para un celíaco

24.5 Cuestionario: Cuestionario repaso del tema 17 al 24

25 Glosario

25.1 Glosario

25.2 Cuestionario: Cuestionario final

REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)

2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.