

ALIMENTACION Y DIETETICA



Dirigido a:

Objetivos:

Este curso pretende ser una herramienta de trabajo para el personal sanitario, de forma que le sea de utilidad para desempeñar su trabajo diario en la consulta. Al mismo tiempo, tiene un modelo con el que crear hojas informativas sobre las dietas y entregarlas de forma escrita, clara y sencilla al paciente. Todos los temas contienen una información básica para el sanitario, una información básica para el usuario, ejemplos de dietas y unos anexos que pueden ser útiles para el sanitario, para el usuario o bien para ambos.

Contenidos formativos:

ÍNDICE

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

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

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 ostomías
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

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

25 Glosario

25.1 Glosario

25.2 Cuestionario: Cuestionario final 1

25.3 Cuestionario: Cuestionario final 2

Duración: 60 Horas

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: -

Lugar Impartición: Consultar

Precio: 420,00€

Descuentos: PRECIO UNICO

Tipo de Formación: -

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

** Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

** Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

** Sólo se considera como alumno/a matriculado/a en el curso a aquella persona que haya completado la ficha de inscripción y pagado el importe total de la acción formativa antes del inicio del curso. Delfín formación se reserva el derecho a anular o aplazar este curso si no se llega a cubrir un mínimo de inscripciones.*