

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Curso en Nutrición Geriátrica

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

La vejez es una etapa del ciclo vital humano en la que tienen lugar una serie de alteraciones fisiológicas importantes. El objetivo prioritario de este Curso es dotar al alumno de los conocimientos necesarios para el diseño de una dieta equilibrada en cuanto a energía y nutrientes así como ajustada en función de la etapa del anciano. Haciendo especial hincapié a la prevalencia de enfermedades como la obesidad, osteoporosis, insuficiencia renal y diabetes debido a su incidencia en este colectivo, así como detallar las causas, efectos e intervención en éstas. El equipo docente de INESEM te ayudará, mediante su dilatada experiencia laboral y académica a conseguir estos objetivos.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTADO NUTRICIONAL DE LOS ANCIANOS

1. Situación general de la vejez
2. Relación entre Alimentación-nutrición-salud-envejecimiento
3. Cambios en la vejez que influyen en la alimentación y Nutrición
4. Necesidades nutricionales en el anciano sano

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DE LOS CAMBIOS EN LA

INGESTA ALIMENTARIA

1. Factores que influyen en el estado nutricional del Anciano
2. Valoración del estado nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUGERENCIAS SOBRE LA NUTRICIÓN DEL ANCIANO

1. Algunos aspectos interesantes en relación con las Necesidades de principios inmediatos, vitaminas, Minerales y agua de los ancianos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUGERENCIAS SOBRE NUTRICIÓN EN FUNCIÓN DE LAS DIFERENTES PATOLOGÍAS

1. Enfermedad gástrica
2. Estreñimiento
3. Colopatías
4. Ancianos terminales
5. Diabetes
6. Gota e hiperuricemias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS BÁSICAS

1. Requerimientos nutricionales en el anciano
2. Dieta equilibrada en el anciano

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN ONCOLOGÍA

1. Cáncer: epidemiología e impacto sociosanitario
2. Problemas nutricionales asociados al cáncer
3. Etiología
4. Evaluación del estado nutricional
5. Intervenciones dietéticas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ALIMENTACIÓN DEL PACIENTE ONCOLÓGICO

1. Alimentación del paciente oncológico
2. Alteraciones del apetito
3. Nutrición artificial
4. Deshidratación

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EFECTOS ADVERSOS A LOS TRATAMIENTOS ONCOLÓGICOS QUE AFECTAN A LA NUTRICIÓN.

RECOMENDACIONES DIETÉTICAS

1. Anorexia
2. Náuseas y vómitos
3. Alteraciones de gusto y olfato
4. Mucositis
5. Xerostomia
6. Disfagia
7. Odinofagia
8. Diarrea
9. Estreñimiento
10. Intolerancia a la lactosa
11. Plenitud precoz
12. Linfedema

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ALIMENTACIÓN BÁSICA ADAPTADA

1. Administración del alimento al enfermo: alimentación artificial

2. Técnicas de soporte nutricional. Nutrición enteral
3. Nutrición parenteral

UNIDAD DIDÁCTICA 10. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DEL PACIENTE HOSPITALARIO. FORMULACIÓN DE PREPARADOS NUTRICIONALES

1. Valoración del estado nutricional del paciente. Cálculo de índices pronósticos
2. Procesos patológicos donde se indica
3. Formulación de preparados para nutrición parenteral
4. Evaluación inmunológica



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es