



# **NUTRICIÓN Y DIETÉTICA GERIÁTRICA**

## **PRESENTACIÓN.**

Desde los tiempos más antiguos, se ha atribuido a los alimentos propiedades curativas o causantes de diferentes enfermedades, pero la dietética como ciencia no aparece hasta el siglo XIX. Desde entonces los consejos dietéticos han cambiado con frecuencia de acuerdo con las modas imperantes.

La alimentación ha sido a lo largo de la historia un tema de preocupación para el ser humano, los avances científicos, el desarrollo de las civilizaciones ha hecho que la alimentación se desarrolle como ciencia. Ciencia que estudia la técnica y el arte de la utilización adecuada de los alimentos para conseguir una alimentación equilibrada, capaz de cubrir todas las necesidades del organismo.

En la actualidad, la dietética como ciencia es una profesión que abarca una gran diversidad de campos dentro de la sociedad. Estos técnicos son realmente demandados por amplios sectores de la sociedad.

## **DESTINATARIOS.**

- Profesionales que trabajen en centros y servicios de atención a la gente mayor que se dediquen a elaborar y/o supervisar la alimentación que reciben los ancianos, y que deseen recibir una formación específica en dietética y nutrición aplicada a la tercera edad con el fin de perfeccionar su dedicación profesional, al tiempo que garantizar el buen estado general de los ancianos.
- Profesionales que se encuentren ejerciendo alguna especialidad perteneciente al ámbito gerontológico y quieran completar sus conocimientos con una formación específica en dietética y nutrición geriátrica, de modo que ello les permita ampliar su ejercicio profesional y aumentar las posibilidades de promoción laboral.
- Personas que, sin tener experiencia previa en este campo, manifiesten interés por dedicarse profesionalmente a la confección y el control del plan alimentario de los ancianos en centros y servicios de atención a la gente mayor.

## **OBJETIVOS.**

- Entender el proceso de envejecimiento desde las perspectivas bioquímica, social y psicológica para que el alumno pueda elaborar el plan alimentario adecuado a los cambios propios de esta etapa vital.
- Conocer los conceptos de la nutrición, así como las principales necesidades de los ancianos en este sentido, según el resultado de la valoración de su estado nutricional.
- Saber equilibrar la dieta diaria de cada anciano, en función de sus características individuales y a partir de las recomendaciones nutricionales estándar.

### **ACREDITACIONES.**

Al finalizar el curso, y una vez superados los exámenes, el Alumno obtiene:

- Diploma y Certificado de Profesionalidad, expedidos por el Centro, con el número de horas lectivas y de prácticas cursadas, así como las calificaciones obtenidas.
- Diploma / Certificado expedido por el Centro Colaborador que acreditan la especialidad cursada.

### **CONTENIDO.**

- Módulo I. Proceso de envejecimiento y cambios biopsicosociales
  - Definición y concepto de envejecimiento. teorías del envejecimiento
  - Interacción Alimentos. Medicamentos
  - Cambios de tipo social y psicológicos producidos por la vejez
- Módulo II. Envejecimiento y estado nutricional
  - Nutrición fundamental. Necesidades nutricionales durante la vejez
  - Recomendaciones generales sobre la alimentación de la gente mayor
  - Grupos de riesgo y factores que favorecen los problemas nutricionales
  - Alteraciones del trato gastrointestinal frecuentes en ancianos
  - Evaluación geriátrica desde el punto de vista nutricional
- Módulo III. Patologías de la vejez y nutrición
  - Patologías más frecuentes en el envejecimiento
  - Caídas de la gente mayor
  - Interacción alimento-medicamento
  - Pautas de dietoterapia más usuales en la ancianidad