



**SANP034PO Salud, nutrición y dietética**

## **Objetivos**

---

### □ **Objetivos Generales**

- Diseñar dietas específicas para cada situación, en cuanto a estado de salud y etapa de la vida, en base a las necesidades del organismo y aspectos nutricionales.

### □ **Objetivos Específicos**

- Conocer la anatomía y fisiología del sistema digestivo.
- Comprender las principales alteraciones del sistema digestivo, así como sus características principales.
- Conocer la anatomía y fisiología del sistema endocrino.
- Analizar las principales alteraciones del sistema digestivo, así como sus características principales.
- Identificar la importancia de la relación sistema digestivo y sistema endocrino en el proceso de nutrición.
- Diferenciar entre los conceptos de alimentación y nutrición.
- Conocer los diferentes tipos de nutrientes y su importancia para el ser humano.
- Clasificar los diferentes alimentos en grupos en base a sus características nutricionales.
- Relacionar los conceptos de alimentación y salud.
- Afianzar las características de la alimentación saludables.
- Dar a conocer las bases del equilibrio nutritivo.

- Mostrar las herramientas en las que debe basarse un equilibrio alimentario.
- Conocer las diferentes situaciones fisiológicas por la que pasa una persona desde su nacimiento hasta su muerte.
  - Identificar las necesidades nutricionales y energéticas especiales en cada periodo.
  - Conocer las diferentes situaciones patológicas relacionadas con la alimentación.
  - Identificar las necesidades nutricionales y energéticas, y las recomendaciones dietéticas adaptadas.

## Contenidos

<b>50 HORAS</b>	<b>Salud, nutrición y dietética</b>
<b>Unidades didácticas</b>	
5 horas	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 1. Anatomía y fisiopatología del aparato digestivo y aparato endocrino                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• El sistema digestivo</li> <li>• Patologías digestivas</li> <li>• El sistema endocrino</li> <li>• Patologías endocrinas</li> </ul> </li> </ul>
15 horas	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 2. Alimentación y nutrición                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principios de la nutrición</li> <li>• Carbohidratos y fibra dietética</li> <li>• Lípidos</li> <li>• Proteínas</li> <li>• Vitaminas</li> <li>• Minerales</li> <li>• El agua</li> <li>• Proceso de la nutrición</li> <li>• Grupos de alimentos</li> </ul> </li> </ul>
5 horas	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 3. Alimentación y salud                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentación saludable</li> <li>• Normas que rigen el equilibrio nutritivo</li> <li>• Características del equilibrio nutritivo</li> <li>• Principales relaciones entre energía y nutrientes</li> <li>• Equilibrio alimentario</li> <li>• Guías alimentarias o dietéticas</li> <li>• Dieta mediterránea</li> <li>• Importancia de la alimentación y su relación con la salud</li> <li>• Mitos y errores sobre la alimentación</li> </ul> </li> </ul>
10 horas	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 4. Dietas en las diferentes etapas de la vida                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentación en la mujer adulta</li> <li>• Alimentación infantil</li> <li>• Alimentación en la adolescencia</li> <li>• Alimentación en la tercera edad</li> </ul> </li> </ul>

15 horas	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 5. Dietas terapéuticas             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dietoterapia</li> <li>• Dieta de protección gástrica</li> <li>• Dieta astringente</li> <li>• Dieta para pacientes diabéticos insulino dependientes o con hipoglucemias orales</li> <li>• Dieta hipocalórica</li> <li>• Dieta para la insuficiencia renal crónica</li> <li>• Dieta de protección biliar</li> <li>• Dieta para dislipemias</li> <li>• Dieta baja en sodio</li> <li>• Nutrición enteral y parenteral</li> </ul> </li> </ul>
<b>50 horas</b>	<b>5 unidades didácticas</b>