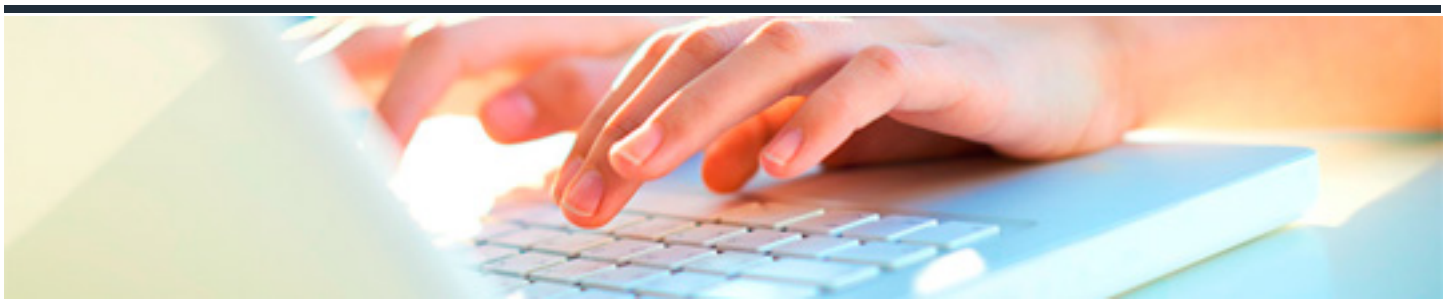
ideados FORMACIÓN



# PLANIFICACIÓN DEL MENÚ DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL

DURACIÓN: 25 horas

CRÉDITOS ECTS: 0

## OBJETIVOS

- Ejecutar las órdenes de prescripción de administración de medicación por vía oral, tópica y rectal, así como de tratamientos locales de frío y calor, precisando y organizando el material que se ha de utilizar en función de la técnica demandada y la prescripción.
- Analizar diferentes tipos de dietas y aplicar la técnica de apoyo a la ingesta y de recogida de eliminaciones más adecuada, en función del grado de dependencia del usuario, siguiendo las indicaciones de administración prescritas.

## PROGRAMA CONTENIDOS

1. Principios de alimentación y nutrición

2. Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivos y endocrino. Patología más frecuente

3. Concepto de la alimentación y nutrición. Los alimentos. Clasificación funcional.

4. Recomendaciones en energía y nutrientes. Ingesta recomendada. Interpretación del etiquetado nutricional.

5. Dieta saludable. Calidad de la dieta.

6. Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas.

7. Tipos de dietas.

8. Dieta familiar planificación de los menús diarios y semanales.

9. Raciones y medidas caseras.

10. La alimentación en el anciano y en el convaleciente.

11. Planificación de los menús.

12. Consideración por la situación específica alimentaria y nutricional de cada persona dependiente.