



forem
navarra

centro integral para la formación y el
empleo de comisiones obreras - **forem**



DIETETICA Y NUTRICION: ALIMENTACION Y DEPORTE EN PERSONAS CON TRASTORNOS NEUROLOGICOS

**092 Formación profesional para el empleo dirigida
preferentemente a trabajadores/as ocupados/as**

DURACIÓN:40 HH

REQUISITOS

1. Dominio del castellano hablado y escrito

¿QUÉ ES?

Quienes se dedican profesionalmente al cuidado de personas con trastornos neurológicos requieren de unos buenos conocimientos sobre alimentación y nutrición, puesto que una dieta adecuada evita posibles carencias nutritivas y colabora en la prevención y tratamiento de enfermedades y alteraciones; sin olvidar que siendo variada, equilibrada y apetecible, contribuye a una gran sensación de bienestar.

Alimentación y Nutrición en personas con trastornos neurológicos es un curso dirigido a todas aquellas personas que conviven o trabajan en el cuidado y atención de éste colectivo tan vulnerable.

OBJETIVOS:

OBJETIVO GENERAL

Diseñar planes de alimentación y menús adaptados a las necesidades energéticas y nutritivas de personas con trastornos neurológicos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los nutrientes de los alimentos y sus principales funciones en el organismo.
- Diferenciar las características de cada grupo de alimentos.
- Analizar menús y detectar los errores más comunes.
- Analizar la fisiopatología de las enfermedades que limitan la autonomía de la persona a la hora de alimentarse: Alzheimer, Parkinson y apoplejías.
- ↳ Elaborar planes de alimentación ajustados a las necesidades especiales de aquellas personas que padecen dificultades en la masticación, disfagia (dificultad para tragar), estreñimiento, diarrea y obesidad.

Financia:



UNION EUROPEA

Fondo Soc. Europeo

"Iniciativa en futuro"

Imparte:



Entidad solicitante:



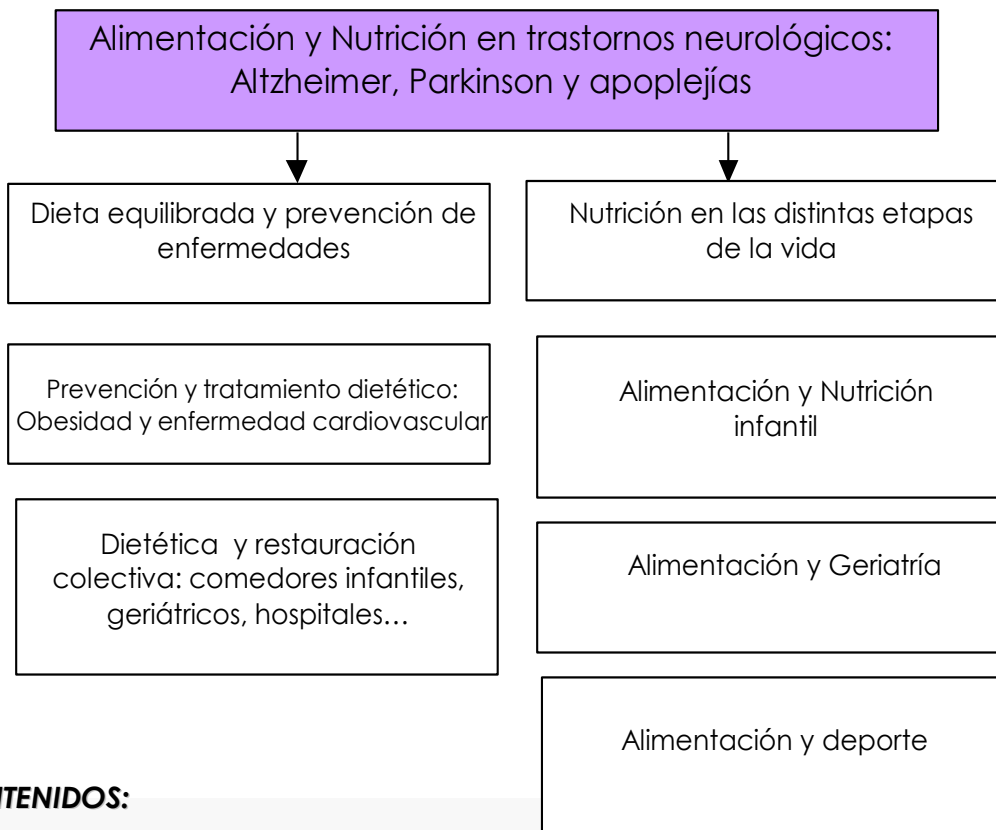
comisiones obreras de navarra
nafarroako langile-komisiak



DIRIGIDO A:

- Profesionales de la rama sanitaria, familiares y voluntarios.
- Personas que conviven o trabajan en el cuidado y la atención de personas con trastornos neurológicos y que desean aprender a elaborar planes de alimentación y menús adecuados a las necesidades especiales de este colectivo.

CURSOS RELACIONADOS:



CONTENIDOS:

1. Nutrientes y grupos de alimentos

1.1 Nutrientes, funciones y enfermedades relacionadas: Carbohidratos, proteínas y grasas. Vitaminas y minerales. Fibra, antioxidantes y agua.

1.2 Grupos de alimentos: Farináceos (cereales y derivados, patatas y legumbres), lácteos y alternativas vegetales, carnes, pescados, huevos y sus derivados, aceites, grasas y frutos secos, hortalizas y frutas y miscelánea (dulces y bebidas).



Financia:



UNION EUROPEA

Fondo Soc. Europeo

'Iniciativa en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:





1.3 Alimentos funcionales (Por ejemplo: Leche con omega-3, galletas con efecto bifidus, etc.).

1.4 Etiquetas de alimentos: Datos generales e información nutricional.

2. Dieta equilibrada y confección de menús

2.1 Características de la dieta equilibrada.

2.2 Confección de menús: Plantillas, listas de platos y calendarios de menús equilibrados.

3. Trastornos neurológicos y neurodegenerativos

3.1 Clasificación de las enfermedades neurológicas y neurodegenerativas.

3.2 Etiología y fisiopatología.

3.3 Trastornos neurológicos originados por déficit o exceso nutricional.

3.4 Confección de planes de alimentación especiales:

- Preparación de la comida.
- Problemas de alimentación: Presentación del alimento a la boca.
- La ingestión de alimentos: El proceso oral.
- La deglución: Líquidos y otras texturas.
- Nutrición artificial.

4. Tratamiento dietético en los trastornos neurológicos y neurodegenerativos

Alimentación en función de la enfermedad y los síntomas asociados:

- dificultad para masticar y disfagia (dificultad para tragar).
- trastornos digestivos: diarrea y estreñimiento.
- obesidad.

5. Anexos. Esquemas de apoyo, glosario de términos y lecturas de interés.

6. Bibliografía y páginas web de referencia para profundizar en la materia.

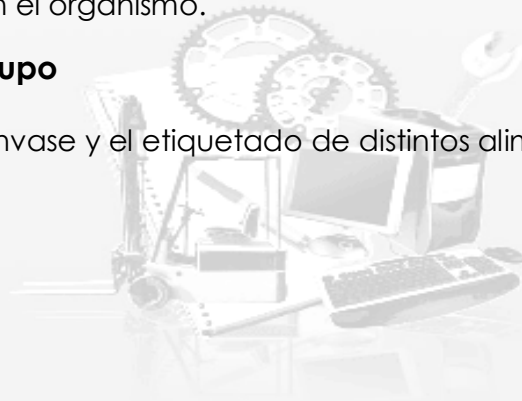
PRÁCTICAS

En papel y pizarra (ejercicio individual y grupal)

- Identificar los nutrientes característicos de cada grupo de alimentos y sus funciones en el organismo.

Actividades en grupo

- Analizar el envase y el etiquetado de distintos alimentos.



Financia:



UNIÓN EUROPEA

Fondo Soc. E. Europeo

'Invierte en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:





forem
navarra

centro integral para la formación y el
empleo de comisiones obreras - forem



En papel y pizarra (ejercicio individual y grupal)

- Corregir menús desequilibrados.
- Confeccionar menús y citar recomendaciones dietéticas que se ajusten a las necesidades particulares de personas con trastornos neurológicos.
- Elaborar menús adecuados en caso de dificultad para masticar, disfagia, trastornos digestivos y obesidad.

Otros

- Visitar páginas web de interés sobre el tema.

NOTA IMPORTANTE:

La selección de los/as participantes se realiza por riguroso orden de inscripción, teniendo en cuenta la **situación laboral** en la **fecha de inicio** del curso. Se avisará a las personas admitidas una semana antes a través de un mensaje al móvil o llamada telefónica.

Desde Forem pretendemos llegar a todas las personas trabajadoras y desempleadas. Para intentar que todos y todas tengáis una oportunidad y se aprovechen los recursos públicos que desde aquí gestionamos, cada alumno o alumna tendrá la opción de realizar un curso por semestre. En el caso de que hubiera plazas disponibles, se habilitará la opción de participar en más de una acción siempre y cuando no se supere el número de horas máximas marcadas por cada programación.



Financia:



UNIÓN EUROPEA

Fondo Soc. E. Europeo

'Iniciativa en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:



comisiones obreras de navarra
sakarrosotas langile-komitateak