

PUESTA AL DÍA EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA TÉCNICOS EN CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA (**) (125 horas)

Cursos On-Line

Sanitarios

Descripción

- Actualizar los conocimientos en las innovaciones científico - técnicas con relación a la alimentación - dietética y nutrición asistida enteral de personas con problemas de salud al respecto.
- Actualizar los conocimientos e innovaciones tecno-farmacéuticas e industria sanitaria de los productos y dispositivos para el soporte alimentario y nutricional.
- Adquirir los conocimientos novedosos y el adiestramiento para la competencia técnica en las intervenciones de alimentación, nutrición e hidratación en el medio hospitalario, centros de atención socio - sanitaria y domicilio.

Certificación

- Horas: 150 h.
- Créditos: 6 Créditos ECTS
- Acreditado por la Universidad Antonio de Nebrija
- **Nota:** curso puntuable en todo el sistema nacional de salud y para todas las comunidades autónomas para concursos, oposiciones, bolsas de contratación, traslados, etc...

Precio

100€

Fecha:

Matricula Abierta.

Duración

125 horas.



Objetivos

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Explicar los grupos de alimentos clasificados por composición y función según la nomenclatura actual, así como la pirámide alimentaria actualmente recomendada en cada tipo de paciente.
- Ser capaz de conocer que alimentos integran cada dieta recomendada en el paciente hospitalizado o encamado, de acuerdo al tipo de dieta que tiene indicada.
- Ser capaz de identificar las principales alergias e intolerancias alimentarias y relacionarlas con los alimentos implicados.
- Ser capaz de reconocer equivalencia de una dieta indicada en una bandeja de comida preparada.
- Ser capaz de describir signos de intolerancia oral – signos de complicación relacionada con la alimentación oral.
- Ser capaz de nombrar las características e indicaciones de los dispositivos y herramientas para el soporte nutricional enteral.
- Ser capaz de explicar los mecanismos adecuados para la instauración de un soporte nutricional enteral, las contraindicaciones, las complicaciones y las medidas preventivas en cualquiera de los casos.
- Explicar y describir los diferentes tipos de productos y preparados con sus especificaciones técnicas con relación a la preparación, administración y seguimiento; así como normas de mantenimiento y almacenaje.
- Explicar y describir los dispositivos técnicos para la nutrición enteral, (sondas, bombas de perfusión/propulsión, etc.), las indicaciones, contraindicaciones y complicaciones, así como los cuidados necesarios para garantizar la calidad en la atención al paciente.
- Describir la identificación de signos y síntomas de complicación secundaria así como de intolerancia de la nutrición enteral y las actuaciones correctas hasta la intervención de un responsable superior.

Programación

MÓDULO I - LAS NUEVAS RECOMENDACIONES EN LA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN E HIDRATACIÓN

UNIDAD FORMATIVA 1.- CONCEPTOS CLAVE

UNIDAD FORMATIVA 2.- DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

MÓDULO II - LA ALIMENTACIÓN Y LA NUTRICIÓN COMO ACCIÓN TERAPÉUTICA

UNIDAD FORMATIVA 3.- DIETOTERAPIA

UNIDAD FORMATIVA 4.- AYUDA EN LA ALIMENTACIÓN

MÓDULO III - ASISTENCIA TÉCNICA EN LAS INTERVENCIONES DE NUTRICIÓN ASISTIDA: NUTRICIÓN ENTERAL

UNIDAD FORMATIVA 5.- DEFINICIÓN E INDICADORES DEL SOPORTE NUTRICIONAL ENTERAL

UNIDAD FORMATIVA 6.- IMPORTANCIA DEL SOPORTE NUTRICIONAL EN LA FUNCIÓN INTESTINAL

UNIDAD FORMATIVA 7.- REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN LA DIETA ENTERAL

UNIDAD FORMATIVA 8.- FÓRMULAS ENTERALES COMPOSICIÓN-PREPARACIÓN-MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

MÓDULO IV - CUIDADOS AL PACIENTE CON NUTRICIÓN ENTERAL

UNIDAD FORMATIVA 9.- VÍAS Y TÉCNICAS DE ACCESO PARA SOPORTE NUTRICIONAL ENTERAL

UNIDAD FORMATIVA 10.- TÉCNICAS DE ADMINISTRACIÓN DEL SOPORTE NUTRICIONAL

UNIDAD FORMATIVA 11.- ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS POR SONDA

UNIDAD FORMATIVA 12.- ADMINISTRACIÓN DE LA NUTRICIÓN ARTIFICIAL EN EL DOMICILIO DEL PACIENTE