

# 1030- Puesta al día en Alimentación y Nutrición para Técnicos en Cuidados Auxiliares de Enfermería

**Duración:** 60 horas

**Modalidad:** Online/Distancia

**Acreditación:** Acreditado por la URJC\*



## OBJETIVO GENERAL:

A través de la realización de este curso nos marcamos como objetivo principal que el alumno adquiriera los conocimientos teóricos necesarios para mejorar su competencia técnica en las intervenciones de alimentación, nutrición e hidratación tanto en el medio hospitalario, como en los centros de atención socio-sanitaria y en domicilio del paciente para así mejorar su actividad profesional y proporcionar unos cuidados de calidad.

Para ello se van a indicar las intervenciones necesarias en el cuidado de personas que requieren un soporte nutricional y la utilización de productos sanitarios que son de competencia del técnico en cuidados auxiliares de enfermería y a mayores se expondrán las bases legislativas y competenciales de dichos profesionales.

Y como complemento de la materia se adjuntarán las innovaciones en materia de soporte nutricional y dietético para proporcionar unos cuidados adecuados a personas que tengan alterado el patrón de alimentación.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

<b>Módulo I:</b> <b>Las nuevas</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El alumno identificará los grupos de alimentos en función de su composición y función, según la nomenclatura actual.</li><li>2. El alumno conocerá la pirámide alimentaria actual y las recomendaciones en cada tipo de paciente.</li></ol>

<p><b>recomendaciones en la alimentación, nutrición e hidratación.</b></p>	<p>3. El alumno adquirirá los conocimientos teóricos adecuados para realizar una dieta saludable al paciente.</p> <p>4. El alumno reconocerá qué alimentos integran cada dieta recomendada en el paciente hospitalizado o encamado, de acuerdo al tipo de dieta que tiene indicada.</p> <p>5. El alumno identificará las normas básicas de higiene alimentaria.</p>
<p><b>Módulo II:</b> <b>La alimentación y la nutrición como acción terapéutica</b></p>	<p>1. El alumno enumerará los alimentos que integran una dieta recomendada según las características del paciente.</p> <p>2. El alumno reconocerá las equivalencias de una dieta indicada en una bandeja de comida preparada hospitalaria.</p> <p>3. El alumno identificará los tipos de alergias e intolerancias alimentarias.</p> <p>4. El alumno adquirirá los conocimientos teóricos necesarios para realizar el procedimiento de iniciación a la dieta oral.</p> <p>5. El alumno describirá los signos de intolerancia oral y las complicaciones relacionada con la alimentación oral que deben monitorizarse.</p> <p>6. El alumno definirá los dispositivos de ayuda en la alimentación.</p>
<p><b>Módulo III:</b> <b>Asistencia técnica en las intervenciones de nutrición asistida: nutrición enteral</b></p>	<p>1. El alumno enumerará las características e indicaciones de los dispositivos y herramientas para el soporte nutricional enteral.</p> <p>2. El alumno identificará los mecanismos adecuados para la instauración de un soporte nutricional enteral, así como sus complicaciones posibles.</p> <p>3. El alumno describirá los dispositivos técnicos más empleados para la administración de la nutrición enteral.</p> <p>4. El alumno describirá los diferentes tipos de productos y preparados con sus especificaciones técnicas con relación a la preparación, administración y seguimiento.</p> <p>5. El alumno conocerá las normas de mantenimiento y almacenaje de las diferentes fórmulas enterales.</p>

	<p>6. El alumno definirá las condiciones adecuadas para la nutrición asistida enteral en el domicilio del paciente.</p>
<p><b>Módulo IV:</b> <b>Cuidados al paciente con nutrición enteral</b></p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El alumno diferenciará los diferentes dispositivos y técnicas para la nutrición enteral de un paciente.</li><li>2. El alumno identificará las diferentes normas para la administración de fármacos por sonda nasogástrica.</li><li>3. El alumno clasificará situaciones que indiquen qué un paciente con nutrición enteral temporal puede pasar a nutrición oral.</li><li>4. El alumno conocerá los signos y síntomas de complicación secundaria así como de intolerancia de la nutrición enteral.</li><li>5. El alumno adquirirá los conocimientos teóricos necesarios para administrar la nutrición enteral en el domicilio del paciente.</li><li>6. El alumno conocerá las consideraciones éticas respecto a la nutrición artificial administrada en el domicilio del paciente.</li></ol>