

Curso de actualización en nutrición y dietética.

- *Edición: 28 junio al 27 septiembre*
- *Acreditado con: 6,9 créditos CFC*

Acreditado para: Enfermera generalista, especialidad de enfermería comunitaria y especialidad de geriatría, especialidad de pediatría.

Objetivo General

Actualizar conocimientos relacionados con los cuidados de enfermería en la alimentación y nutrición del individuo, la familia y la comunidad, siendo capaz de diseñar dietas equilibradas según las necesidades nutricionales del individuo sano o enfermo.

Actualizando a su vez los conocimientos de la microbiota intestinal, sus funciones y las variaciones de la misma.

Temario

Módulo 1: Microbiota intestinal y dieta como factor modulador

1. Microbiota: conceptos y origen
2. Variaciones de la microbiota intestinal.
3. Funciones de esta comunidad de microorganismos
4. Alimentación, microbiota y dieta como factor modulador.

Módulo 2: Principios generales de la nutrición.

- Tema 1. Macronutrientes y Micronutrientes.
- Tema 2. Los Alimentos.

Módulo 3: Dieta saludable.

- Tema 1. Valoración nutricional, antropométrica y analítica.
- Tema 2. Deshidratación y desnutrición.
- Tema 3. Dieta saludable.
- Tema 4. Alimentación durante la gestación y lactancia.
- Tema 5. Alimentación en el niño sano.
- Tema 6. Alimentación en el adolescente.
- Tema 7. Alimentación en el adulto sano.

- Tema 8. Alimentación en el anciano.
- Tema 9. Alimentación en la persona en situación terminal.

Módulo 4: Dietética y Nutrición en las enfermedades más prevalentes.

- Tema 1. Nutrición en la patología cardiovascular.
- Tema 2. Nutrición en obesidad mórbida.
- Tema 3. Características de la dieta en la patología gastrointestinal.
- Tema 4. Características de la dieta en los problemas renales.
- Tema 5. Nutrición y diabetes.
- Tema 6. Nutrición y cáncer.

Módulo 5: Nutrición artificial.

- Tema 1. Concepto, indicaciones y contraindicaciones de la nutrición artificial.
- Tema 2. Tipos de fórmulas nutricionales enterales y parenterales.
- Tema 3. Cuidados de enfermería, antes, durante y después de su administración.
- Tema 4. Nutrición artificial domiciliaria.
- Tema 5. Bioética y nutrición artificial.

Módulo 6: Educación nutricional y salud comunitaria.

- Tema 1. Seguridad alimentaria e higiene de los alimentos.
- Tema 2. Etiquetado y presentación de los productos alimenticios.
- Tema 3. Influencia de los procesos de manipulación sobre los alimentos.
- Tema 4. Tendencias alimentarias en la sociedad.
- Tema 5. Bioética y nutrición.