VALORACIÓN Y CUIDADOS DE ENFERMERÍAEN LA **ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN. DIETAS TERAPÉUTICAS**

DIPLOMADO 100 HORAS

CTO

MODALIDAD
Online

NÚMERO DE HORAS
100 HORAS

DURACIÓN
2 MESES

ORGANIZADO Y DIRIGIDO
CTO

AVALADO
UNIVERSIDAD DE PANAMÁ UMECIT

PRECIO
190 $ con aval UMECIT/155$ sin aval UMECIT

OBJETIVOS **COMPETENCIALES**

Facilitar el aprendizaje de los procesos de intervención y el papel de enfermería, mediante un proceso dinámico y de carácter activo, que implique a los alumnos en la interactuación y en la capacitación y actualización de conocimientos que les permita desarrollar la actividad enfermera con los máximos estándares de calidad y adecuados a las necesidades de los usuarios.

PÚBLICO AL QUE **VA DIRIGIDO**

Profesionales con poca experiencia que les permita adquirir conocimientos y competencias profesionales.

Profesionales con experiencia, que les permita ampliar, comparar, contrastar y unificar criterios de actuación integral en enfermería.

OBJETIVOS **GENERALES**

1.Al finalizar el curso los alumnos adquirirán los conocimientos, habilidades y aptitudes necesarios para lograr una adecuada atención de enfermería en la nutrición y dietética del enfermo.
2.Actualizar los protocolos de actuación y los procedimientos de enfermería ante las necesidades de atención en la atención en la nutrición, alimentación y dietética del enfermo.

OBJETIVOS **ESPECÍFICOS**

1. Identificar los procesos fundamentales en nutrición y dietética
2. Identificar los aspectos relacionados con la clasificación de alimentos
3. Actualizar los procedimientos de actuación y los protocolos específicos en las diferentes dietas terapéuticas
4. Valorar los diferentes aspectos relacionados con la nutrición enteral y parenteral.
5. Elaborar diferentes dietas relacionadas con la edad y el momento vital

DESARROLLO
DEL DIPLOMADO

1. Estudio del texto aportado en el campus virtual (50 horas).
2. Video Clases y estudio de las mismas (30 horas)
3. Estudio de las herramientas multimedia y realización de test (20 horas)
4. Campus Virtual Online con:
   - Campus de CTO con todas las herramientas didácticas y metodológicas de formación on-line
   - Calendario de estudio semanal
   - Temario dividido en 8 temas
   - Cada tema incluye:
     - Temario específico
     - Resumen
     - Mapa conceptual
     - Test comentados de clase
   - 8 Videoclases (una video clase por cada tema de una duración aproximada entre 45-60 minutos cada una)
   - Material didáctico de elaboración propia
   - Sistema de aprendizaje continuado (2 autoevaluaciones de 20 preguntas)
   - Casos práctico-clínicos
   - Tutor online
5. Realización de evaluación final del diplomado (ejercicio tipo test 50 preguntas)

PROGRAMA
DE ESTUDIOS

Tema 1. Conceptos generales de alimentación y nutrición. Clasificación de los alimentos

1.1 Conceptos generales
1.2 Alimentación, nutrición y nutrientes
1.3 Energía y metabolismo
1.4 Los nutrientes: micronutrientes y macronutrientes

Tema 2. Valoración del estado nutricional

2.1 Valoración del estado nutricional
2.2 Valoración subjetiva. Exploración física: estudio antropométrico
2.3 Análisis de laboratorio
2.4 Gasto energético total

Tema 3. Recomendaciones en las diferentes etapas del ciclo vital

3.1 Gestación
3.2 Lactante
3.3 Alimentación durante el primer año de vida. Alimentación complementaria
3.4 Infancia y adolescencia
3.5 Edad adulta
3.6 Menopausia
3.7 Personas mayores

Tema 4. Hábitos de vida saludable

4.1 Hábitos de vida saludable
4.2 Dieta equilibrada. La dieta mediterránea
4.3 Prevención del tabaquismo
4.4 Prevención de accidentes
4.5 Salud emocional
4.6 Ejercicio físico

Tema 5. Nutrición enteral y parenteral

5.1 Nutrición artificial. Concepto
5.2 Nutrición enteral
5.3 Ventajas de la nutrición enteral. Indicaciones. Complicaciones. Protocolos de actuación
5.4 Nutrición parenteral.Indicaciones. Complicaciones. Protocolos de actuación.

Tema 6. Cuidados de enfermería en los trastornos de la conducta alimentaria

6.1 Trastornos de la conducta alimentaria
6.2 Obesidad y sobrepeso
6.3 Desnutrición y malnutrición
6.4 Deshidratación

Tema 7. Dietas. Dietas terapéuticas

7.1 Clasificación de las dietas
7.2 Dietas hospitalarias
7.3 Dieta y enfermedad cardiovascular
7.4 Dieta y cáncer
7.5 Dieta y diabetes
7.6 Dieta y enfermedad renal
7.7 Dietas controladas en sodio y potasio. Otras
7.8 Recomendaciones nutricionales tras cirugía
7.9 Dietas en los trastornos gastrointestinales

Tema 8. Higiene alimentaria. Nuevos conceptos en nutrición y dietética

8.1 Higiene, seguridad y manipulación de alimentos
8.2 Nuevos alimentos
8.3 Alimentos funcionales
8.4 Alimentos con calorías negativas
8.5 Alimentos con calorías vacías
8.6 Alimentos transgénicos
8.7 Dieta macrobiótica
8.8 Genómica nutricional

UMECIT

UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

CTO

www.grupocto.es