

## DESCRIPCIÓN DEL CURSO

---

**Curso. Generalidades en nutrición y dietética para Técnicos Auxiliares de en Enfermería (online)**

**Duración del curso: 100 horas**

Curso acreditado por la Comisión de Formación Continuada de Profesionales Sanitarios con **4,95 Créditos**.



Comisión de Formación Continuada  
de las Profesiones Sanitarias de La Rioja

CALENDARIO DE LAS EDICIONES 2017
28 ABRIL - 27 MAYO
28 DE MAYO - 27 JUNIO
28 JUNIO - 27 JULIO
28 JULIO - 27 AGOSTO
28 AGOSTO- 27 SEPTIEMBRE
28 SEPTIEMBRE- 27 OCTUBRE
28 OCTUBRE- 27 NOVIEMBRE
28 NOVIEMBRE- 27 DICIEMBRE

## EQUIPO DOCENTE

---

**Alberto Rando Caño**. Enfermero de Enlace-Gestor de Casos en el Hospital Universitario Infanta Cristina (Parla, Madrid). Responsable del programa de atención integral al paciente crónico complejo y de la escuela de cuidadores.

Diplomado Universitario en Enfermería. Experto y Máster en Gestión de Servicios de Enfermería por la Universidad Nacional de Educación a Distancia. Amplia experiencia como director y docente en actividades de formación continuada, tanto presencial como online, incluidas actividades relacionadas con la materia del curso. Formación en formador de **formadores online**.

**Francisco Javier Cano Ponce.** Enfermero de nutrición y dietética del Hospital Universitario de Getafe.

Diplomado Universitario en Enfermería por la Universidad Complutense en 1992. Experiencia como docente y director de actividades de formación continuada relacionadas con la materia.

## OBJETIVOS DEL CURSO

---

### **Objetivo General:**

Actualizar y adquirir conocimientos sobre los principios básicos de la alimentación y nutrición del individuo, la familia y la comunidad, y así, poder mejorar sus intervenciones como técnico auxiliar de en cuidados de enfermería.

### **Objetivos específicos**

#### Módulo I: Principios generales de la nutrición

- Conocer los distintos nutrientes, sus funciones y el metabolismo en nuestro organismo.
- Clasificar los alimentos según su composición nutricional.

#### Módulo II: Dieta saludable

- Conocer las generalidades de la valoración nutricional del individuo.
- Identificar las principales características de la dieta saludable.
- Conocer las generalidades de la dieta durante el embarazo y la lactancia.
- Reconocer la dieta saludable en las distintas etapas de la vida.
- Reconocer los estados de desnutrición y deshidratación.

#### Módulo III: Dietética y Nutrición en las enfermedades más prevalentes.

- Relacionar la importancia de la nutrición en la recuperación del estado de salud.

- Describir las características de las dietas en las distintas patologías más prevalentes.

#### Módulo IV : Nutrición artificial

- Reconocer la clínica de la persona con déficit de autocuidado en alimentación.
- Conocer los cuidados de una alimentación segura en el individuo con disfagia.
- Identificar las indicaciones y vías de administración de la nutrición artificial.
- Reconocer los diferentes tipos de fórmulas nutricionales en nutrición oral y enteral.
- Conocer los cuidados del técnico auxiliar en cuidados de enfermería en las personas con nutrición artificial.

#### Módulo V. Educación nutricional y salud comunitaria.

- Conocer las normas básicas de higiene en el envasado, almacenamiento y manipulación de los alimentos.
- Interpretar el etiquetado y la presentación de los alimentos.
- Conocer los efectos nutricionales de los procesos de manipulación y tecnológicos sobre los alimentos.
- Conocer las características nutricionales de las diferentes tendencias y creencias alimentarias en la sociedad.
- Aprender las características y ventajas sobre la salud de los alimentos funcionales
- Conocer la relación entre la nutrición, gastronomía y cocina.

## CONTENIDOS DEL CURSO

---

#### Módulo I: Principios generales de la nutrición

- I. Macronutrientes y Micronutrientes.
  - Hidratos de Carbono y fibra dietética.
  - Lípidos.
  - Proteínas.

- Vitaminas.
- Minerales.
- Agua.

II. Los Alimentos.

- Leche y productos lácteos.
- Carnes y derivados.
- Pescados y mariscos.
- Huevos.
- Frutas.
- Legumbres, verduras y hortalizas.
- Grasas y aceites.
- Bebidas.

Módulo II: Dieta saludable

- I. Valoración nutricional, antropométrica y analítica.
- II. Deshidratación y desnutrición.
- III. Dieta saludable. Elaboración de un menú.
- IV. Alimentación durante la gestación y lactancia.
- V. Alimentación en el niño sano.
- VI. Alimentación en el adolescente.
- VII. Alimentación en el adulto sano.
- VIII. Alimentación en el anciano.
- IX. Alimentación en la persona en situación terminal.

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

- I. Nutrición en la patología cardiovascular.
- II. Nutrición y obesidad.
- III. Características de la dieta en la patología gastrointestinal.
- IV. Características de la dieta en los problemas renales.
- V. Nutrición y diabetes.
- VI. Nutrición y cáncer.

Módulo IV: Nutrición artificial

- I. Concepto, indicaciones y contraindicaciones de la nutrición artificial.
- II. Tipos de fórmulas nutricionales enterales y parenterales.
- III. Cuidados de enfermería, antes, durante y después de su administración.
- IV. Nutrición artificial domiciliaria.

#### Módulo V. Educación nutricional y salud comunitaria.

- I. Seguridad alimentaria e higiene de los alimentos.
- II. Etiquetado y presentación de los productos alimenticios.
- III. Influencia de los procesos de manipulación sobre los alimentos.
- IV. Tendencias alimentarias en la sociedad.
- V. Bioética y nutrición.

## HERRAMIENTAS

---

Durante la realización del curso el alumno cuenta con una serie de herramientas que faciliten el estudio y comprensión de la materia:

- **Tutorial del aula virtual:** breve y sencilla descripción del adecuado uso de la plataforma así como de las distintas herramientas del curso.
- **Foros de discusión.** Cada curso posee un foro propio, dinamizado por los tutores del curso, y en el que el alumno puede consultar sus dudas tanto con los docentes, como con el resto de alumnos.
- **Chat:** por medio del chat el alumno puede intercambiar opiniones en tiempo real con otros alumnos del curso.
- **Blog de notas:** en ella el alumno podrá hacer sus notas privadas sobre sus actividades, resúmenes o conclusiones.
- **Calendario:** con el que el alumno puede programar sus actividades a lo largo del curso.
- **Atención personalizada:** El alumno tiene a su disposición un sistema de tutorías personalizado las 24 horas del día por medio del correo electrónico. Todas las dudas serán respondidas en un plazo máximo de tiempo de **72 horas**.
- **Correo interno:** a través del cual se puede poner en contacto con el profesorado o con otros alumnos.
- **Calificaciones:** apartado en el que el alumno puede analizar su evolución.

- **Informes de actividad:** en el que el alumno puede observar la actividad que va realizando en el curso.
- **Enlaces de interés y fuentes de documentación:** a través de los cuales el alumno puede ampliar y apoyar su aprendizaje sobre la materia.

## EVALUACIÓN

---

Tras el estudio de la documentación del curso el alumno tiene que superar una serie de pruebas de evaluación para la obtención del título.

Para superar el curso el alumno ha de obtener una nota media de todas las pruebas de al menos el 80%. En el curso existen dos tipos de pruebas:

- Exámenes parciales de cada uno de los módulos del curso. Cada examen parcial se compone de 25 preguntas tipo test. En total el curso cuenta con 125 test.
- Una prueba final: consistente en la realización de 2 casos prácticos, con quince preguntas tipo test cada uno.

En total el alumno tiene que resolver 155 preguntas tipo test.

Es aconsejable utilizar las herramientas que el curso pone a disposición del alumno: foro de discusión, chat, tutoría personalizada a través del correo electrónico, calendario, etc. Así como la frecuente participación del alumno en los foros de discusión compartiendo impresiones con otros alumnos.

Para la obtención del título, el alumno además tiene que cumplimentar la encuesta de satisfacción del curso.

**Una vez el alumno cumpla todos los requisitos, podrá descargarse el certificado provisional de su curso. El título de la actividad, acreditado por la Comisión de Formación Continuada de Profesionales Sanitarios, lo recibirá en los 30 días siguientes a la finalización del curso por correo postal.**

**El certificado provisional y el diploma son emitidos por la Asociación Sanitaria para el Desarrollo del Conocimiento (ASDEC). Asociación inscrita en el registro nacional de Asociaciones Sin Ánimo de Lucro ( [www.asdec.eu](http://www.asdec.eu) )**

## REQUISITOS

---

El curso está dirigido a Técnicos en Cuidados Auxiliares de Enfermería.

Requisitos Técnicos:

- Un equipo informático que cuente al menos con las siguientes características:
  - Conexión a internet
  - Una versión actualizada de navegador
  - Lector de archivos PDF.
- Un conocimiento básico de manejo informático y acceso a internet
- Una cuenta de correo electrónico propia

## FORMA DE PAGO

---

El abono de las tasas del curso se puede realizar mediante:

- Transferencia bancaria.
- Tarjeta de crédito o débito.
- PayPal