

Temario Curso: ATENCIÓN Y CUIDADOS EN EL MEDIO HOSPITALARIO

Alimentación y Nutrición

1. Conceptos: Salud, enfermedad, alimentación y nutrición
2. Conceptos asociados
3. Clasificación de los alimentos
 - 3.1. Según su composición
 - 3.2. Según su función
 - 3.3. Clasificación de los nutrientes
 - 3.4. Necesidades de Nutrientes: Pirámide Nutricional

El sistema gastrointestinal

1. Conceptos Básicos
2. Fisiología Y Anatomía Del Aparato Digestivo
 - 2.1. Anatomía del aparato digestivo

Digestión

1. La digestión
2. Trastornos digestivos
 - 2.1. Trastornos que afectan al estómago y los intestinos
 - 2.2. Trastornos del páncreas, hígado y vesícula biliar
 - 2.3. Ayudemos a nuestro organismo
3. Reguladores de la digestión
 - 3.1. Reguladores hormonales
 - 3.2. Reguladores nerviosos
 - 3.3. El resultado de la digestión
4. Hiperpermeabilidad
5. Calorías

Los nutrientes energéticos

1. Proteínas
 - 1.1. Constitución
 - 1.2. Clasificación
 - 1.3. Funciones
 - 1.4. Principales fuentes de proteínas
 - 1.5. Deficiencia de proteínas
 - 1.6. Exceso de proteínas
 - 1.7. Raciones Dietéticas Recomendada
2. Lípidos
 - 2.1. Estructura y clasificación
 - 2.2. Funciones
 - 2.3. Principales fuentes de lípidos
 - 2.4. Necesidades de lípidos
3. Hidratos de Carbono
 - 3.1. Clasificación
 - 3.2. Principales fuentes de hidratos de carbono.

Los Nutrientes no Energéticos I

1. Vitaminas
 - 1.1. Clasificación
 - 1.2. Vitaminas hidrosolubles
 - 1.3. Vitaminas liposolubles

Los Nutrientes no Energéticos II

1. Introducción
 - 1.1. Funciones Generales de los Minerales
2. Minerales
 - 2.1. Macroelemento
 - 2.2. Microelementos
 - 2.3. Oligoelementos
3. Recomendaciones generales

Los Nutrientes no Energéticos III

1. El agua
 - 1.1. Necesidades de agua
 - 1.2. Eliminación del agua
 - 1.3. Tipos de agua
 - 1.4. Recomendaciones sobre el consumo de agua
2. La deshidratación
 - 2.1. Causas de la deshidratación
 - 2.2. Síntomas de la deshidratación.
 - 2.3. Consecuencias de la deshidratación
 - 2.4. Hiperhidratación
 - 2.5. Prevención y tratamiento de la deshidratación
3. Recomendaciones de ingesta de líquidos

Dietética

1. Calorías
 - 1.1. Necesidades de energía. Calculo
 - 1.2. Metabolismo basal
2. Valor energético de los alimentos
 - 2.1. Densidad calórica
 - 2.2. Calorías vacías
3. Clasificación de los alimentos
 - 3.1. Alimentos de origen animal
 - 3.2. Alimentos de origen vegetal
 - 3.3. Otros alimentos

La dieta equilibrada

1. Dieta equilibrada
 - 1.1. Comer fuera de casa y la dieta equilibrada
 - 1.2. Comer en casa una dieta equilibrada
2. Mitos en nutrición y dietética
3. La dieta mediterránea
4. Valoración del estado nutricional
 - 4.1. Indicadores antropométricos

Nutrición y dietética a lo largo del ciclo vital I

1. Una Buena Alimentación es Fundamental para el Crecimiento Sano del Bebé
 - 1.1. Lactancia Natural
 - 1.2. Lactancia Artificial
 - 1.3. Evolución Del Comportamiento Hacia Los Alimentos en el Recién Nacido
 - 1.4. Necesidades Nutricionales en el Primer Año de Vida
2. Nutrición en la Infancia

- 2.1. Generalidades
- 2.2. Niño Preescolar (1- 3 Años)
- 2.3. Niños de 4-6 Años
- 2.4. Niño Escolar de 7- 12 Años
- 2.5. Decálogo Para Fomentar En Los Niños Hábitos Saludables En La Alimentación
3. Nutrición en la Adolescencia
 - 3.1. Generalidades
 - 3.2. El Estirón Puberal
 - 3.3. Adolescentes: Consejos para Vida Saludable
4. Alimentación en la edad adulta

EL CELADOR EN EL ÁREA HOSPITALARIA

- MODULO 1. Mapa de competencias del celador hospitalario
- MÓDULO 2. Inteligencia emocional y habilidades de comunicación
- MÓDULO 3. Recursos materiales y equipamiento
- MÓDULO 4. Procesos asistenciales y atención a pacientes frágiles
- MÓDULO 5. Trabajo en equipo
- MÓDULO 6. Seguridad del paciente
- MÓDULO 7. Reanimación Cardiopulmonar RCP
- MÓDULO 8. Prevención de riesgos y salud laboral
- MÓDULO 9. Ergonomía y movilizaciones de pacientes