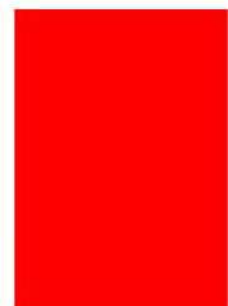


PROGRAMAS DE ESPECIALIZACIÓN

NUTRICIÓN



NUESTROS SOCIOS
ESTRATÉGICOS



CONTENIDO

PROGRAMAS DE NUTRICIÓN	3
1. BIOSEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD.....	3
2. CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE, CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3
3. GESTIÓN ALIMENTARIA, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	4
4. NUTRICIÓN AL PACIENTE ONCOLÓGICO	4
5. NUTRICIÓN CLÍNICA	4
6. NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTERAL.....	5
7. NUTRICIÓN VETERINARIA	5
8. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	6

PROGRAMAS DE NUTRICIÓN

BIOSEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

 **12 meses**  **1200 horas**  **30 créditos**

1. Conductas básicas de manejo integral de la bioseguridad.
2. Limpieza, desinfección y esterilización.
3. Infecciones y salud ocupacional en centros hospitalarios.
4. Prevención de las infecciones nosocomiales.
5. Esterilización en centros de salud – 1: áreas físicas, organización del personal.
6. Esterilización en centros de salud – 2: normas, métodos y técnica.
7. Gestión de residuos sólidos.
8. Desechos hospitalarios: riesgos biológicos y sus manejos.
9. Bioseguridad para el personal de salud.
10. Seguridad EN EL LABORATORIO -1: evaluación de riesgos y técnicas de bioseguridad.
11. Seguridad en el laboratorio – 2: tecnologías del ADN, recombinante; política y evaluación de la seguridad microbiológica.
12. Calidad de la estructura física, ambiente y bioseguridad del hospital.

CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE, CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

 **12 meses**  **1200 horas**  **30 créditos**

1. Control de calidad e higiene en la fabricación de alimentos
2. Microbiología de los alimentos
3. Tecnología de conservación y mejora de alimentos – 1 uso de sustancias químicas y naturales
4. Tecnología de conservación y mejora de alimentos - 2 frutas y hortalizas
5. Tecnología de conservación y mejora de alimentos – 3 lácteos, dulces y chocolates.
6. Tecnología de conservación y mejora de alimentos – 4 cereales, harinas, leudantes, grasas y aceites.
7. Tecnología de conservación y mejora de alimentos – 5 licores
8. Tecnología de conservación y mejora de alimentos – 6 carnes, pescados y mariscos
9. Envasado y empaque de alimentos procesados
10. Manipulación de alimentos – 1 orientación para los manipuladores
11. Manipulación de alimentos – 2 orientaciones de orden público
12. Evaluación de los alimentos.

GESTIÓN ALIMENTARIA, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

 **12 meses**  **1200 horas**  **30 créditos**

1. Antropología e historia de la alimentación.
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo.
3. Bioquímica de los alimentos: fundamentos de nutrición.
4. Bromatología. Grupos de alimentos y elaboración de dietas.
5. Dietas aplicadas a diferentes estados fisiológicos.
6. Dietoterapia en estados patológicos.
7. Necesidades y fuentes energéticas.
8. El agua y el valor nutritivo de los alimentos.
9. La alimentación en el embarazo, la infancia, la adolescencia, el adulto y el anciano.
10. La alimentación del enfermo.
11. La alimentación diaria y sus aspectos económicos.
12. Nutrición y salud pública.

NUTRICIÓN AL PACIENTE ONCOLÓGICO

 **12 meses**  **1200 horas**  **30 créditos**

1. Oncología general
2. Alimentación y prevención
3. Nutrición en el paciente oncológico
4. Valoración e intervención nutricional en el paciente oncológico
5. Apoyo nutricional en diferentes cánceres.
6. Situaciones específicas de la intervención nutricional en oncología
7. Nutrición en el paciente oncológico pediátrico
8. Cuidados paliativos
9. Aspectos emocionales del paciente oncológico
10. Cáncer de mama: diagnóstico y tratamiento nutricional (obesidad).Cáncer de Próstata: Tratamiento Nutricional
11. Cáncer de Laringe: Apoyo nutricional. Cáncer de Páncreas: Abordaje nutricional, Nutrición después de cirugía.
12. Nutrición: Paciente con Tumor cerebral .Cáncer de esófago: Valoración y apoyo nutricional perioperatorio.

NUTRICIÓN CLÍNICA

 **12 meses**  **1200 horas**  **30 créditos**

1. Evaluación del nivel nutricional
2. Nutrición del paciente: enfermedades digestivas
3. Nutrición del paciente: Hepatología, vía biliar y ginecología
4. Nutrición del paciente: endocrinología, nutrición del paciente
5. Nefrología, neumología e infección por VIH
6. Nutrición del paciente: cardiología y hematología
7. Nutrición del paciente: neurología
8. Nutrición del paciente: oncología
9. Nutrición del paciente: cirugía
10. Nutrición del paciente: psiquiatría
11. Nutrición geriátrica
12. Nutrición en patología ósea y articular.

NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTERAL

 **14 meses**  **1400 horas**  **30 créditos**

1. Fisioterapia de los líquidos y electrolitos, metabolismos de los sustratos. Principios básicos para determinar la necesidad de nutrientes.
2. Evaluación nutricional, fisiopatología de la desnutrición.
3. Nutrición artificial: proteínas, carbohidratos y lípidos, vitaminas, minerales y electrolitos
4. Interacciones de medicamentos y nutrientes en nutrición enteral. Interacciones fármacos – nutrientes en nutrición parenteral. Inmunonutrición.
5. Nutrición parenteral: sistema de mezcla, acceso venoso y administración de la solución nutricional.
6. Nutrición enteral: bases fisiológicas, accesos, tipos y complicaciones
7. Complicaciones de la nutrición parenteral
8. Nutrición en las enfermedades cardíacas e insuficiencia respiratoria aguda
9. Nutrición en las enfermedades pulmonares, hepáticas y renales
10. Nutrición en pacientes con fistulas gastrointestinales, traumatismos y quemaduras
11. Nutrición en pacientes con pancreatitis aguda, problemas neurológicos, cáncer, Sida y sepsis abdominal.
12. Nutrición en pacientes obesos y en enfermedades inflamatorias intestinales
13. Nutrición parenteral en el recién nacido. Apoyo nutricional en el adulto mayor. Apoyo metabólico nutricional en el perioperatorio
14. Nutrición parenteral a domicilio. Nutrición en trasplante de órganos. El equipo nutricional

NUTRICIÓN VETERINARIA

 **12 meses**  **1200 horas**  **30 créditos**

1. Introducción a la nutrición veterinaria y composición de alimentos.
2. Consumo voluntario.
3. Tracto gastrointestinal. Procesos digestivos y de absorción en nutrimentos en animales.
4. Metabolismo intermedio y aprovechamiento de los nutrimentos.
5. Consumo y utilización del agua.
6. Digestión y metabolismo de las proteínas en monogástricos.
7. Digestión y metabolismo de las proteínas y nitrógenos en los rumiantes.
8. Metabolismo de los carbohidratos, grasas, macroelementos y microelementos.
9. Metabolismo de las vitaminas liposolubles e hidrosolubles. Integradores metabólicos.
10. Nutrición clínica e higiene de los animales.
11. Nutrición de especies exóticas.
12. Enfermedades de la producción.

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



12 meses



1200 horas



30 créditos

1. Necesidades Y Fuentes Energéticas
2. El Agua Y El Valor Nutritivo De Los Alimentos
3. La Alimentación En El Embarazo. La Infancia, La Adolescencia El Adulto Y El Anciano
4. La Alimentación Del Enfermo
5. La Alimentación Diaria Y Sus Aspectos Económicos
6. Nutrición Y Salud Publica (Salud Publica 2)
7. Nutrición Clínica.
8. Nutrición Artificial: Proteínas, Carbohidratos, Líquidos, Minerales Y Electrolitos
9. Interacciones De Medicamentos Y Nutrientes En Inmunonutrición
10. Nutrición: Base Fisiológicos Acceso, Tipos Y Complicaciones
11. Nutrición En Enfermedades Cardíacas Y En Insuficiencia Respiratoria Aguda
12. Nutrición En Enfermedades Pulmonares, Hepáticas Y Renales.