

PROGRAMA

| DIA Hora de 1 a 4 pm | Semana | Módulos | Temas | Horas | Profesor |
|---------------------------------|---------------|----------------|--|--------------|------------------------|
| Martes 19 de Feb. 13 | 1era | I | Presentación del curso Tema 1: Introducción. Concepto de NE. Requerimientos para su uso. | 3 | Dra. Ligia M Marcos |
| Jueves 21 de Feb. 13 | | | Tema 2: Indicaciones. Ventajas. Complicaciones. Eficacia. | 3 | |
| Martes 26 de Feb. 13 | 2da | II | Tema 1: Tipos de dieta en NE y su elección. Métodos de administración de la NE. | 3 | Lic. Martha B Pérez |
| Jueves 28 de Feb. 13 | | | Tema 2: Nutrición artificial domiciliaria. Criterios de selección del paciente | 3 | |
| Martes 5 de Marzo. 13 | 3era | III | Tema 1: Vías de administración de la NE. Las ostomías, sus cuidados y prevención de las complicaciones | 3 | Lic. Mabel Cillero |
| Jueves 7 de Marzo 13 | | | Tema 2: Equipamiento técnico para la NE. Controles en la NE. | 3 | |
| Martes 12 de Marzo 13 | 4ta | IV | Tema 1: Los alimentos. Alimentos perecibles y no perecibles. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Tema 2: Los microorganismos. Los microorganismos y el hombre. Los microorganismos y la naturaleza. | 3 | Lic. Maribel Caballero |
| Jueves 14 de Marzo 13 | | | Tema 3: Nutrición enteral segura. Concepto. El manipulador de alimentos. Tema 4: La contaminación bacteriana de fórmulas enterales. Conceptos microbiológicos. Causas de la contaminación bacteriana de las Fórmulas Enterales. Microorganismos que contaminan las fórmulas enterales. ¿Cómo llegan estas especies bacterianas a la fórmula enteral | 3 | |
| Martes 19 de Marzo 13 | 5ta | | Tema 5: Técnica para la preparación de la Nutrición Enteral. Lavado de las manos. Barreras de prevención. Tema 6: Limpieza y Desinfección | 3 | Lic. Carmen Plasencia |
| Jueves 21 de Marzo 13 | | | Evaluación final | 3 | |

NE: Nutrición enteral