

<b>NOMBRE DEL CURSO:</b> ATENCIÓN Y CUIDADOS EN EL MEDIO HOSPITALARIO <b>ÁMBITO:</b> SANIDAD <b>HORAS:</b> 150
--

**OBJETIVOS:**

- Diseñar dietas específicas para cada situación, en cuanto a estado de salud y etapa de la vida, en base a las necesidades del organismo y aspectos nutricionales.
- Identificar los diferentes procesos asistenciales, conocer los protocolos de Atención a pacientes frágiles, garantizar la seguridad del paciente durante la estancia en el hospital,
- Describir el proceso de actuación ante una parada cardio-respiratoria, así como las tareas de colaboración del celador con el equipo de reanimación.
- Adquirir conocimientos sobre las medidas de higiene y asepsia que se toman en cada área de las distintas partes del hospital, tomando conciencia de las medidas de higiene hospitalaria.
- Ofrecer al personal del centro sanitario información útil y clara sobre el desarrollo de las actividades diarias, teniendo en cuenta las normas de higiene y asepsia necesarias para su buen funcionamiento, así como adquirir los conocimientos sobre las medidas de higiene y asepsia que se toman en cada área de las distintas partes del hospital.

**INDICE:**

## UNIDAD 1. 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.

Recuerda.

## UNIDAD 2. Sistema Gastrointestinal.

1. Conceptos Básicos.
2. Fisiología y anatomía del Aparato Digestivo.
  - 2.1. Anatomía del aparato digestivo.

Recuerda.

## UNIDAD 3. 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.
- Recuerda.

## UNIDAD 4. Los Nutrientes Energéticos

1. Proteínas
    - 1.1. Constitución.
    - 1.2. Clasificación.
    - 1.3. Funciones.
    - 1.4. Principales fuentes de proteínas.
    - 1.5. Definición de proteínas.
    - 1.6. Exceso de proteínas.
    - 1.7. Raciones dietéticas recomendadas.
  - 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.
- Recuerda.

## UNIDAD 5. Los Nutrientes no Energéticos I

1. Vitaminas.
  - 1.1. Clalsificación.
  - 1.2. Vitaminas hidrosolubles.
  - 1.3. Vitaminas liposolubles.
2. Necesidades reales y complementos vitamínicos.

Recuerda.

## UNIDAD 6. Los Nutrientes no Energéticos II

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

Recuerda.

## UNIDAD 7. 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.

## UNIDAD 8. Dietética

1. Calorías
  - 1.1. Necesidades de energía. Cálculo.
  - 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.

Recuerda.

## UNIDAD 9. La dieta equilibrada

### 1. Dieta equilibrada

Recomendaciones dietéticas.

Además, se recomienda reducir el consumo de colesterol hasta 300 mg/día

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.

Recuerda.

## UNIDAD 10. Nutrición y dietética a lo largo del ciclo vital I

### 1. Una Buena Alimentación es Fundamental para el Crecimiento Sano del Bebe.

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 a 6 años.

2.4. Niño escolar de 7 a 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.

Recuerda.

UNIDAD 10 El celador en el Área Hospitalaria.

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