



EDUCACIÓN A LA CARTA
**HOSPITALIZACIÓN
DOMICILIARIA**

ACTUALIDAD CALIDAD CONOCIMIENTO





EDUCACIÓN A LA CARTA

**MICROLEARNING EN NUTRICIÓN
APLICADA EN HOSPITALIZACIÓN
DOMICILIARIA**

MENÚ

Haga clic en cada uno de los ítems para ir a esa sección.

‘ **Nutrición** (dirigido a médicos y nutricionistas)

Pág. 3

‘ **Reglamentación, normativa y ámbito técnico** (dirigida a cuerpo administrativo y gerencial)

Pág. 10

‘ **Nutrición** (dirigido a enfermeras jefe y auxiliares de enfermería)

Pág. 7

‘ **Familiares** y pacientes

Pág. 13

‘ ACTUALIDAD

‘ CALIDAD

‘ CONOCIMIENTO

PHD

Boydorr
NUTRITION



NUTRICIÓN: DIRIGIDO A MÉDICOS Y NUTRICIONISTAS

TALLER TAMIZACIÓN Y EVALUACIÓN NUTRICIONAL



Incluye

Herramientas de tamización nutricional Mini Nutritional Assessment Short Form (MNA-SF) y Malnutrición Universal Screening Tool (MUST), herramientas para evaluación del estado nutricional, criterios para diagnóstico nutricional según GLIM, intervención nutricional y caso estudio.



Duración

1 hora.

TALLER ABORDAJE NUTRICIONAL EN EPOC



Incluye

Alteraciones metabólicas y de la composición corporal, factores de riesgo nutricional, factores importantes en el diagnóstico nutricional, intervención nutricional y caso estudio.



Duración

1 hora.

TALLER ABORDAJE NUTRICIONAL EN CÁNCER

Incluye

Alteraciones metabólicas, tamización nutricional, criterios para el diagnóstico de caquexia, factores de riesgo para desnutrición, requerimientos nutricionales, abordaje e intervención nutricional y caso estudio.

Duración

1 hora.



TALLER ABORDAJE NUTRICIONAL EN ENFERMEDAD RENAL CRÓNICA

Incluye

Alteraciones metabólicas del paciente con ERC, desgaste proteico energético, abordaje nutricional en ERC y caso estudio.

Duración

1 hora.



NUTRICIÓN: DIRIGIDO A MÉDICOS Y NUTRICIONISTAS



NUTRICIÓN: DIRIGIDO A MÉDICOS Y NUTRICIONISTAS

MANEJO NUTRICIONAL EN PACIENTE CON HERIDAS



Incluye

Factores que intervienen en la cicatrización, impacto de la nutrición en la cicatrización, impacto de las heridas en la nutrición, proceso de cuidado nutricional en paciente con heridas. Taller



Duración

45 minutos.

TALLER MANEJO NUTRICIONAL EN ACCIDENTE CEREBRO VASCULAR (ACV)



Incluye

Factores relacionados con la desnutrición e impacto del estado nutricional, valoración nutricional, soporte nutricional en ACV.



Duración

45 minutos.

VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

Incluye

Composición corporal, parámetros bioquímicos, antropometría, ingesta de alimentos, interpretación de las gráficas de crecimiento, factores de riesgo que pueden afectar el estado nutricional, impacto del estado nutricional, incluye taller.



Duración

45 minutos.



MANEJO NUTRICIONAL

Incluye

cálculo de requerimientos nutricionales, selección de vía de alimentación, alimentación, suplementación nutricional oral, nutrición enteral, ¿cuándo?, ¿con qué?, ¿cómo?, manejo de complicaciones nutricionales más frecuentes.



Duración

45 minutos.



PEDIATRÍA: PROCESO DE CUIDADO NUTRICIONAL EN PACIENTE CON PARÁLISIS CEREBRAL

TALLER ABC DEL SOPORTE NUTRICIONAL

Incluye

Conceptos básicos en nutrición, objetivos del soporte nutricional, indicaciones, contraindicaciones, criterios para la selección de fórmulas en nutrición enteral, tipos de administración, complicaciones, cuidados básicos, signos de alarma para suspender y ejercicio de aplicación.



Duración
45 minutos.



TALLER TAMIZACIÓN NUTRICIONAL

Incluye

Herramientas de tamización Mini Nutritional Assessment Short Form (MNA-SF), impacto de la desnutrición, criterios para evaluación y diagnóstico nutricional y ejercicio de aplicación.



Duración
45 minutos.



**ENFERMERIA: DIRIGIDO
A ENFERMERAS JEFE Y
AUXILIARES DE ENFERMERÍA**



**ENFERMERIA: DIRIGIDO
A ENFERMERAS JEFE Y
AUXILIARES DE ENFERMERÍA**

TALLER VÍAS DE ACCESO PARA SOPORTE NUTRICIONAL ENTERAL



Incluye

Selección de vías de acceso enteral, métodos de administración de nutrición enteral por sonda, cuidados de la piel y de la sonda, administración de medicamentos, complicaciones mecánicas e infecciosas y ejercicio de aplicación.



Duración

45 minutos.

TALLER INTOLERANCIA A LA NUTRICIÓN ENTERAL



Incluye

Complicaciones gastrointestinales relacionadas con nutrición enteral, factores que favorecen la intolerancia a la nutrición enteral, prevención y/o evaluación de la intolerancia y ejercicios de aplicación.



Duración

45 minutos.

TALLER MEDICAMENTOS EN NUTRICIÓN ENTERAL

Incluye

Administración de medicamentos por sonda, efectos secundarios que influyen en la tolerancia, interacción medicamento-nutrientes y ejercicios de aplicación.



Duración

45 minutos.



TALLER CICATRIZACIÓN

Incluye

Fases de cicatrización, clasificación de heridas, factores que afectan el proceso de cicatrización y ejercicio de aplicación.



Duración

45 minutos.



**ENFERMERIA: DIRIGIDO
A ENFERMERAS JEFE Y
AUXILIARES DE ENFERMERÍA**



REGLAMENTACIÓN, NORMATIVA Y ÁMBITO TÉCNICO (DIRIGIDA A CUERPO ADMINISTRATIVO Y GERENCIAL)

TODO MIPRES: APLICATIVO, RESOLUCIÓN 1885 DE 2018 Y 5871 DE 2018.



Dirigida a

Prescriptores, ordenadores y estudiantes de carreras de la salud.



Incluye

Recorrido por la normatividad de la implementación de Mipres, prescripción de tecnologías no incluidas en el Plan de Beneficios de Salud, proceso de autorización y entrega.



Duración

1.5 horas.

CAMBIOS EN APLICATIVO MIPRES



Dirigida a

Profesionales de la salud que trabajan en IPS/ EPS de régimen contributivo.



Incluye

Actualizaciones de aplicativo Mipres a partir de 10 de julio de 2018.



Duración

45 minutos.

PROCESO ADMINISTRATIVO DE IMPLEMENTACIÓN DE MIPRES No PBS

Dirigida a

Juntas de profesionales y personal administrativo de IPS/EPS.



Incluye

Descripción proceso de conformación de juntas y autorización de tecnologías No PBS.



Duración

45 minutos.



PERTINENCIA DE SOPORTE NUTRICIONAL Y PRESENTACIÓN TÉCNICA DE LA LINEA PROWHEY

Dirigida a

Juntas de profesionales, áreas de autorización de EPS, auditoría y comité técnico científico.



Incluye

Descripción cómo establecer pertinencia del soporte nutricional en pacientes con diferentes patologías y beneficios de línea nutricional de alta calidad.



Duración

1.5 horas



**REGLAMENTACIÓN,
NORMATIVA Y ÁMBITO
TÉCNICO (DIRIGIDA A
CUERPO ADMINISTRATIVO
Y GERENCIAL)**



REGLAMENTACIÓN, NORMATIVA Y ÁMBITO TÉCNICO (DIRIGIDA A CUERPO ADMINISTRATIVO Y GERENCIAL)

ALIMENTOS DE PROPÓSITO MÉDICO ESPECIAL



Dirigida a

Juntas de profesionales, áreas de autorización de EPS, auditoría y comité técnico científico.



Incluye

¿Qué es un Alimento de Propósito Médico Especial, por qué surge y que implicaciones tiene?



Duración

1 hora.

PRESUPUESTOS MÁXIMOS



Dirigida a

Profesionales de la salud, juntas de profesionales y administrativos de EPS/IPS y gestores farmacéuticos.



Incluye

Participación de Alimentos de Propósitos Médicos Especiales en la regulación de presupuestos máximos, clasificación, valores de referencia.



Duración

1 hora.

TALLER PRINCIPIOS DE NUTRICIÓN PARA PACIENTES

Incluye

Diferencia entre alimento y nutriente, cuales son los nutrientes, sus fuentes y funciones, recomendaciones para el consumo de nutrientes en población sana.



Duración

45 minutos - 1 hora.



TALLER DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Incluye

Definición de alimentación saludable, plato saludable para la población adulta sana, identificación de azúcares en los alimentos, taller de etiquetado nutricional.



Duración

1 hora.



FAMILIARES Y PACIENTES



FAMILIARES Y PACIENTES

TALLER DE LA IMPORTANCIA DE LA NUTRICIÓN EN EL MANEJO DE HERIDAS



Incluye

Definición de herida y el proceso de cicatrización, como afecta el estado nutricional del paciente el proceso de cicatrización, nutrientes que intervienen en la cicatrización de heridas y sus funciones, que es una lesión de presión, prevención de las lesiones de presión, cuidados de la piel y posiciones para la rotación del paciente para prevenir heridas.



Duración

1 hora.

TALLER ¿QUÉ ES LA INTOLERANCIA A LA NUTRICIÓN ENTERAL?

Incluye

Como identificar una intolerancia a la nutrición, impacto de la intolerancia a la nutrición en la salud del paciente, factores relacionados con la intolerancia, puntos críticos de evaluación en caso de presentar una intolerancia, definición de diarrea, definición de estreñimiento, señales de alerta de intolerancia, casos prácticos.



Duración

1 - 1.5 horas.



TALLER CUIDADO DE VÍAS DE ACCESO DE NUTRICIÓN

Incluye

Definición vía de acceso, equipos para la administración de la nutrición enteral, cuidados de las vías de acceso, cuidados de la piel, higiene oral, que hacer en caso de oclusión de la sonda para alimentación.



Duración

1 hora.



FAMILIARES Y PACIENTES



EDUCACIÓN A LA CARTA
**HOSPITALIZACIÓN
DOMICILIARIA**

ACTUALIDAD CALIDAD CONOCIMIENTO

PHD + **Boydorr**
NUTRITION