

Szkoła Żywienia i Metabolizmu 9 i 10 listopada 2017

Moduł 4 - „Żywienie pozajelitowe”

Ośno Lubuskie - Spa Afrodyta

9 listopada 2017 czwartek

13.00 - 13.10	Rozpoczęcie kursu	Dorota Mańkowska Wierzbicka
13.10 - 13.50	Wskazania i kwalifikacja do żywienia pozajelitowego w warunkach szpitalnych i domowych (dorośli i dzieci)	Dorota Mańkowska Wierzbicka
13.50 - 14.30	Opieka nad dostępem centralnym	Krystyna Majewska
14.30 - 15.10	Powikłania infekcyjne żywienia pozajelitowego	Katarzyna Karwowska
15.10 - 15.50	Uszkodzenia cewników do żywienia pozajelitowego - rozpoznanie, postępowanie	Krystyna Urbanowicz
15.50 - 16.10	Przerwa	
16.10 - 17.10	Roztwory aminokwasów standardowych dla dzieci i dorosłych. Roztwory aminokwasów o szczególnym przeznaczeniu (<i>charakterystyka, dawkowanie</i>)	Katarzyna Karwowska
17.10 - 17:40	Roztwory glukozy. Emulsje tłuszczowe (<i>charakterystyka, dawkowanie</i>) Układanie programów żywieniowych	Karina Wronka
17.40 - 18:20	Witaminy, pierwiastki śladowe (<i>charakterystyka, dawkowanie</i>) Układanie programów żywieniowych	Karina Wronka
18:20 - 19:00	Monitorowanie żywienia pozajelitowego w warunkach szpitalnych i domowych	Krystyna Urbanowicz

10 listopada 2017 piątek

09.00 - 10:10	Układanie programów żywieniowych	Krystyna Urbanowicz/Katarzy na Karwowska
10:10 - 10:30	Przerwa	
10.30 - 11:00	Zasady podaży żywienia pozajelitowego (<i>czas podaży; wybór dostępu centralnego/obwodowego; wlew grawitacyjny/pompa</i>)	Katarzyna Karwowska
11:00 - 11:40	Zasady przygotowania mieszanki do żywienia pozajelitowego	Krystyna Majewska
11.40 - 12:20	Powikłania metaboliczne żywienia pozajelitowego	Karina Wronka
12:20 - 12.50	Jakość życia chorych na przewlekłym żywieniu pozajelitowym	Krystyna Majewska
12.50 - 13:00	Zakończenie szkolenia oraz wręczenie certyfikatów	Dorota Mańkowska Wierzbicka