



SERCA
INSTITUTO
DE ALTOS ESTUDIOS
ESPECIALIZADOS

**CURSO ONLINE EN
ALIMENTACIÓN EN EL PACIENTE
GERIÁTRICO: TÉCNICAS Y ADAPTACIONES
PARA EL TCAE**



FORMACIÓN PERMANENTE



WWW.INSTITUTOSERCA.COM



Acerca de **Instituto Serca**

Instituto Serca es un centro especializado en Formación de Postgrado: Másteres, Dobles Títulos de Máster, Especialistas y Expertos Universitarios, así como Cursos Homologados por Universidades. Se caracteriza por no centrarse en la formación de expedientes, sino de personas, cuyo aprendizaje dará sentido a su experiencia.

Los Másteres, Especialistas, Expertos Universitarios y Cursos que impartimos desde Instituto SERCA, cuentan con todas las garantías y exigencias de calidad, lo que hace posible que la titulación obtenida por nuestros alumnos/as sean Títulos expedidos por prestigiosas universidades.



Metodología de **Estudio**

- ✓ **Campus Virtual Avanzado:** Experiencia de estudio individualizada, intuitiva e interactiva.
- ✓ **Tutorización Permanente:** Nuestro equipo docente estará a disposición del alumnado desde su matriculación hasta la finalización de todo el proceso formativo.
- ✓ **Clases en vídeo y en audio:** Cada programa formativo dispone de clases en vídeo y audios específicos por materia, para reforzar el contenido teórico.
- ✓ **Metodología E-Learning:** Modalidad 100% online adaptada a las necesidades del alumnado.
- ✓ **Evaluación:** Planteamiento de casos y actividades dirigidas a la valoración competencial del programa formativo.
- ✓ **Profesorado Especializado:** Contamos con un claustro de profesores especializado que realizará un seguimiento personalizado del aprendizaje.
- ✓ **Biblioteca Digital:** A través de nuestra innovadora plataforma digital, el alumnado podrá acceder a un amplio catálogo de libros, revistas, obras de investigación y tesis doctorales.
- ✓ **Descarga automática de certificados y actualización de notas permanente.**
- ✓ **Notificaciones en tiempo real sobre el estado y evolución del estudio.**





Campus **Virtual**

- ✓ Clases en vídeo de cada materia
- ✓ Tutorías de seguimiento en directo mensuales
- ✓ Herramientas de interacción y seguimiento: tutorización permanente, foro, emails, etc.
- ✓ Consulta directa del expediente académico
- ✓ Descarga de certificados
- ✓ ¡Y mucho más!...

Presentación del Programa

Especialízate con el **Curso de Alimentación en el Paciente Geriátrico: Técnicas y Adaptaciones para el TCAE** de Instituto Serca, diseñado para profesionales que desean perfeccionar sus competencias en la atención nutricional de personas mayores. La alimentación constituye un pilar fundamental en el cuidado geriátrico, y el Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería desempeña un papel clave en su correcta administración y supervisión diaria.

A lo largo del programa abordarás contenidos esenciales como la valoración nutricional, la detección y manejo de la disfagia orofaríngea, las adaptaciones texturales según el marco IDDSI, las técnicas de alimentación oral asistida, los cuidados en nutrición enteral y las estrategias de hidratación. También profundizarás en la alimentación en situaciones especiales como demencia avanzada o cuidados paliativos, así como en seguridad alimentaria y aspectos ético-legales.

Esta formación online te permitirá estudiar a tu ritmo, actualizando tu perfil profesional con herramientas prácticas directamente aplicables en residencias, hospitales y centros sociosanitarios.



Duración: 150 horas



Créditos: 6 Créditos ECTS



Metodología: Online



Matriculación: Permanente

Programa Académico

- ✓ Comprender los cambios del envejecimiento, identificando su repercusión en el estado nutricional.
- ✓ Aplicar herramientas de cribado nutricional geriátrico, registrando hallazgos relevantes para el equipo asistencial.
- ✓ Identificar las necesidades nutricionales del paciente mayor, planificando menús equilibrados y adaptados.
- ✓ Relacionar patologías geriátricas prevalentes con sus implicaciones dietéticas, diferenciando las adaptaciones requeridas.
- ✓ Detectar signos de disfagia orofaríngea, aplicando técnicas posturales y adaptaciones texturales seguras.
- ✓ Dominar técnicas de alimentación oral asistida y nutrición enteral, garantizando una ingesta segura.
- ✓ Desarrollar estrategias de hidratación en el paciente geriátrico, previniendo situaciones de deshidratación.
- ✓ Conocer el marco ético-legal y de seguridad alimentaria, incorporando prácticas interdisciplinarias coordinadas.



1: FUNDAMENTOS DEL ENVEJECIMIENTO Y SU REPERCUSIÓN EN EL ESTADO NUTRICIONAL

- 1.1. Concepto de envejecimiento fisiológico y envejecimiento patológico: diferencias relevantes para la práctica asistencial
- 1.2. Cambios anatómicos y funcionales del aparato digestivo asociados al proceso de envejecimiento
- 1.3. Alteraciones sensoriales relacionadas con la alimentación: gusto, olfato y percepción de texturas
- 1.4. Cambios en la composición corporal y el metabolismo basal durante el envejecimiento
- 1.5. Factores psicosociales y ambientales que condicionan la alimentación en la persona mayor
- 1.6. Papel del Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería en la atención nutricional geriátrica: competencias y marco funcional

2: VALORACIÓN NUTRICIONAL DEL PACIENTE GERIÁTRICO: HERRAMIENTAS Y COMPETENCIAS DEL TCAE

- 2.1. Importancia de la detección precoz de alteraciones nutricionales en el paciente geriátrico
- 2.2. Parámetros antropométricos básicos: peso, talla, índice de masa corporal y perímetro braquial
- 2.3. Herramientas de cribado nutricional utilizadas en el ámbito geriátrico
- 2.4. Observación clínica y signos de alerta nutricional identificables por el TCAE
- 2.5. Registro y documentación de la ingesta alimentaria e hídrica: métodos y hojas de control
- 2.6. Comunicación de hallazgos al equipo de enfermería: protocolos de notificación y trabajo coordinado



3: NECESIDADES NUTRICIONALES Y REQUERIMIENTOS DIETÉTICOS ESPECÍFICOS DE LA PERSONA MAYOR

- 3.1. Principios generales de la nutrición aplicados al paciente geriátrico
- 3.2. Requerimientos energéticos en la vejez: factores que determinan las necesidades calóricas
- 3.3. Macronutrientes en la alimentación geriátrica: distribución y funciones específicas
- 3.4. Micronutrientes de especial relevancia en el envejecimiento
- 3.5. Fibra dietética y su función reguladora del tránsito intestinal en la persona mayor
- 3.6. Planificación de menús equilibrados adaptados a las características del paciente geriátrico

4: PATOLOGÍAS PREVALENTES EN EL PACIENTE GERIÁTRICO CON IMPACTO DIRECTO EN LA ALIMENTACIÓN Y LA NUTRICIÓN

- 4.1. Desnutrición en el anciano: epidemiología, etiología multifactorial y consecuencias clínicas
- 4.2. Obesidad sarcopénica en la población geriátrica: un problema emergente
- 4.3. Diabetes mellitus tipo 2 en el anciano y sus implicaciones dietéticas
- 4.4. Enfermedades cardiovasculares y dieta cardiosaludable en el paciente mayor
- 4.5. Patología neurológica y deterioro cognitivo: impacto sobre la conducta alimentaria
- 4.6. Insuficiencia renal crónica en el anciano: restricciones dietéticas y adaptaciones
- 4.7. Patología respiratoria crónica y su relación con el gasto energético y la fatiga durante la ingesta
- 4.8. Polimedicación en el paciente geriátrico: interacciones fármaco-nutriente y efectos sobre el apetito



5: DISFAGIA OROFARÍNGEA EN EL PACIENTE GERIÁTRICO: DETECCIÓN, CLASIFICACIÓN Y ABORDAJE POR EL TCAE

- 5.1. Concepto de disfagia y relevancia clínica en la población geriátrica
- 5.2. Fisiología de la deglución normal: fases oral, faríngea y esofágica
- 5.3. Fisiopatología de la disfagia orofaríngea: mecanismos y factores causales
- 5.4. Detección de signos y síntomas de disfagia por parte del TCAE durante la alimentación
- 5.5. Clasificación de la disfagia según grado de severidad y sus implicaciones en la dieta
- 5.6. Estrategias posturales y maniobras compensatorias durante la alimentación del paciente disfágico
- 5.7. Colaboración del TCAE en el seguimiento y la reevaluación del paciente con disfagia

6: DIETAS TERAPÉUTICAS Y ADAPTACIONES TEXTURALES EN EL ÁMBITO GERIÁTRICO

- 6.1. Concepto y clasificación general de las dietas terapéuticas en el entorno sanitario
- 6.2. Dietas terapéuticas de mayor prevalencia en unidades geriátricas
- 6.3. Adaptación de texturas alimentarias: fundamentos y marco de referencia IDDSI
- 6.4. Técnicas culinarias para la modificación de texturas manteniendo el valor nutricional
- 6.5. Suplementos nutricionales orales: tipos, indicaciones y papel del TCAE en su administración
- 6.6. Alimentos de alto riesgo en pacientes con disfagia y alternativas seguras recomendadas
- 6.7. Individualización de la dieta: integración de las preferencias del paciente con las prescripciones terapéuticas



7: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN ORAL ASISTIDA Y CUIDADOS INTEGRALES DURANTE LA INGESTA

- 7.1. Principios generales de la alimentación oral asistida en el paciente geriátrico dependiente
- 7.2. Preparación del entorno y del paciente antes de la comida
- 7.3. Técnicas de administración del alimento según el grado de dependencia del paciente
- 7.4. Productos de apoyo y utensilios adaptados para facilitar la autoalimentación
- 7.5. Cuidados de la cavidad oral antes y después de la alimentación
- 7.6. Cuidados posturales y vigilancia del paciente tras la finalización de la comida
- 7.7. Registro detallado de la ingesta: cantidad consumida, incidencias y tolerancia observada
- 7.8. Actuación del TCAE ante atragantamientos y episodios de broncoaspiración durante la ingesta

8: NUTRICIÓN ENTERAL: FUNDAMENTOS Y PAPEL DEL TCAE EN SU ADMINISTRACIÓN Y CUIDADOS

- 8.1. Concepto de nutrición enteral y criterios generales de indicación en el paciente geriátrico
- 8.2. Vías de acceso para la nutrición enteral: sonda nasogástrica, nasoentérica y gastrostomía percutánea
- 8.3. Tipos de fórmulas de nutrición enteral: clasificación según composición y presentación
- 8.4. Métodos de administración de la nutrición enteral: continua, intermitente y en bolos
- 8.5. Cuidados de enfermería auxiliar en el mantenimiento de la sonda y del estoma
- 8.6. Complicaciones gastrointestinales de la nutrición enteral y actuaciones del TCAE



9: HIDRATACIÓN EN EL PACIENTE GERIÁTRICO: VALORACIÓN, TÉCNICAS Y PREVENCIÓN DE LA DESHIDRATACIÓN

- 9.1. Importancia de la hidratación en el envejecimiento: cambios fisiológicos que aumentan el riesgo de deshidratación
- 9.2. Necesidades hídricas diarias del paciente geriátrico y factores que modifican los requerimientos
- 9.3. Tipos de deshidratación y manifestaciones clínicas identificables por el TCAE
- 9.4. Estrategias prácticas para fomentar la ingesta hídrica en pacientes geriátricos
- 9.5. Registro y control de la ingesta hídrica: balance hídrico simplificado y hojas de monitorización

10: ALIMENTACIÓN EN SITUACIONES GERIÁTRICAS ESPECIALES: ADAPTACIONES ESPECÍFICAS DEL TCAE

- 10.1. Alimentación del paciente geriátrico con demencia avanzada y trastornos graves de conducta alimentaria
- 10.2. Alimentación en el paciente geriátrico encamado o con movilidad gravemente reducida
- 10.3. Alimentación en el paciente geriátrico al final de la vida: cuidados paliativos
- 10.4. Particularidades de la alimentación en el paciente geriátrico con fractura de cadera y durante la rehabilitación
- 10.5. Alimentación del paciente geriátrico con disfagia y deterioro cognitivo simultáneos: abordaje combinado



11: SEGURIDAD ALIMENTARIA, HIGIENE Y PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL ENTORNO GERIÁTRICO

- 11.1. Marco normativo básico sobre seguridad alimentaria aplicable al ámbito sociosanitario
- 11.2. Principios de higiene alimentaria en la preparación, distribución y servicio de comidas
- 11.3. Riesgos microbiológicos y toxiinfecciones alimentarias de especial relevancia en centros geriátricos
- 11.4. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC): nociones básicas para el TCAE
- 11.5. Gestión de alérgenos e intolerancias alimentarias en la distribución de menús
- 11.6. Trazabilidad de los alimentos y registro de incidencias en el servicio de alimentación

12: ASPECTOS ÉTICOS, LEGALES Y DE TRABAJO INTERDISCIPLINAR EN LA ALIMENTACIÓN DEL PACIENTE GERIÁTRICO

- 12.1. Marco ético de la alimentación en el paciente geriátrico: principios de autonomía, beneficencia y no maleficencia
- 12.2. Consentimiento informado y voluntades anticipadas en relación con la nutrición artificial
- 12.3. Dilemas éticos frecuentes en la práctica del TCAE: negativa a comer, alimentación forzada y retirada de nutrición
- 12.4. Responsabilidad legal del TCAE en la administración de la alimentación y el registro de incidencias
- 12.5. Trabajo en equipo interdisciplinar: coordinación del TCAE con enfermería, medicina, dietética-nutrición y logopedia
- 12.6. Formación continua y actualización profesional del TCAE en el ámbito de la alimentación geriátrica



Titulación y Certificaciones



El alumno/a recibirá un **Certificado universitario** emitido por la **Universidad EUNEIZ**.



Descarga de certificados expedidos por Instituto Serca desde la Secretaría Virtual de nuestro Campus.



Proceso de **Matriculación**



Formalización de la matrícula:

- Completar y enviar el formulario de matriculación. Tras recibirlo, automáticamente le enviaremos sus claves de acceso a pagos/facturas.
- Una vez abonado el importe completo del Programa Formativo, el alumno/a recibirá los accesos al Campus Virtual y podrá iniciar su estudio.

Matricúlate

Más información





Métodos y facilidad de Pagos

- ✓ **Facilidad de pago:** Opciones de pago fraccionado sin intereses.
- ✓ **Seguridad:** Plataforma de pago online segura y encriptada.
- ✓ **Flexibilidad:** Varias opciones de pago como tarjeta de crédito, débito, transferencia bancaria y PayPal.
- ✓ **Descuentos:** Ofrecemos descuentos directos aplicados automáticamente al realizar la matrícula en nuestra web.
- ✓ **Simplicidad:** Proceso de pago simple e intuitivo en pocos pasos.
- ✓ **Facturación:** Descarga de facturas en el área de pagos.

¿Por qué elegir **Instituto Serca**?



Calidad en la enseñanza

Miles de alumnos/as de todo el mundo avalan nuestra **calidad** y nuestros **sistemas de enseñanza**, haciendo con Instituto Serca su especialización profesional.



Contenidos actualizados

Permanente actualización y mejora de contenidos. Instituto Serca está afiliado a las más prestigiosas instituciones de los ámbitos de **psicología, sanidad y educación**, para estar actualizados en las últimas innovaciones científicas y didácticas.



Profesionales de primer nivel

Nuestros programas formativos están diseñados por **profesionales de primer nivel** con amplia experiencia y siempre orientados al éxito profesional del alumnado.

¿Por qué elegir **Instituto Serca**?



A tu ritmo

Nos adaptamos al **ritmo de aprendizaje** de cada alumno/a. Nuestra metodología permite adaptarnos a las necesidades formativas individuales, garantizando así nuestra atención individualizada.



Tutorización

En Instituto Serca los alumnos/as disponen de un **tutor/a** a su disposición desde el momento de su matriculación, siendo prioritaria la resolución de dudas en el mínimo plazo.



Clases en vídeo

Clases en vídeo por materia para reforzar el contenido teórico. Además dispondrá de manera sistemática de un webinar de resolución de dudas.



SERCA

INSTITUTO
DE ALTOS ESTUDIOS
ESPECIALIZADOS



¿Necesita más **información**?

 www.institutoserca.com

 info@institutoserca.com

 +34 958 372 363 / 660 880 416

