



**SERCA**  
INSTITUTO  
DE ALTOS ESTUDIOS  
ESPECIALIZADOS

# CURSO ONLINE EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN: COMPETENCIAS DEL TCAE



FORMACIÓN PERMANENTE

---

[WWW.INSTITUTOSERCA.COM](http://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 Nutrición y Alimentación: Competencias del TCAE de Instituto Serca**, diseñado para potenciar el perfil profesional de los Técnicos en Cuidados Auxiliares de Enfermería en el ámbito de la atención nutricional hospitalaria y asistencial.

A lo largo de este programa abordarás contenidos clave como los fundamentos de nutrición y dietética, el estudio de macronutrientes y micronutrientes, las necesidades nutricionales en cada etapa del ciclo vital, la valoración del estado nutricional del paciente y la planificación de dietas hospitalarias. También profundizarás en dietoterapia aplicada a las principales patologías, seguridad alimentaria, técnicas de alimentación oral asistida y apoyo nutricional especializado, incluyendo nutrición enteral y parenteral.

Además, trabajarás aspectos esenciales como el marco normativo, la documentación clínica y el trabajo interdisciplinar, fortaleciendo tu capacidad de coordinación con el equipo sanitario. Esta formación online te permitirá estudiar a tu ritmo, adquiriendo competencias muy demandadas que reforzarán tu desempeño profesional y tu contribución a la calidad asistencial.



**Duración:** 150 horas



**Créditos:** 6 Créditos ECTS



**Metodología:** Online



**Matriculación:** Permanente

## Programa Académico

- ✓ Conocer los fundamentos de nutrición y dietética identificando las competencias del TCAE.
- ✓ Clasificar los nutrientes esenciales describiendo sus funciones, fuentes y requerimientos.
- ✓ Diferenciar las necesidades nutricionales distinguiendo cada etapa del ciclo vital.
- ✓ Aplicar métodos de valoración nutricional utilizando herramientas de cribado hospitalario validadas.
- ✓ Dominar la planificación dietética hospitalaria y terapéutica relacionando patologías con dietas adaptadas.
- ✓ Aplicar normas de seguridad alimentaria garantizando la higiene en manipulación de alimentos.
- ✓ Desarrollar técnicas de alimentación asistida y apoyo nutricional implementando cuidados seguros.
- ✓ Conocer el marco normativo y documental incorporando el trabajo interdisciplinar en nutrición.



## 1: FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA APLICADOS A LA PRÁCTICA DEL TCAE

- 1.1. Conceptos básicos de nutrición, alimentación y dietética en el ámbito sanitario
- 1.2. Evolución histórica de la nutrición como disciplina vinculada a los cuidados de salud
- 1.3. El papel del Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería en la atención nutricional del paciente
- 1.4. Fisiología básica del aparato digestivo y su relación con los procesos nutricionales
- 1.5. La alimentación como determinante fundamental de la salud y la prevención de enfermedades
- 1.6. Marco conceptual de la educación nutricional en el entorno sanitario asistencial

## 2: MACRONUTRIENTES: CLASIFICACIÓN, FUNCIONES METABÓLICAS Y FUENTES ALIMENTARIAS

- 2.1. Hidratos de carbono: estructura química, clasificación y funciones energéticas
- 2.2. Lípidos: tipos, funciones biológicas y requerimientos nutricionales
- 2.3. Proteínas: estructura, valor biológico y funciones plásticas y reguladoras
- 2.4. El agua como nutriente esencial: funciones fisiológicas, requerimientos y balance hídrico
- 2.5. Equilibrio energético: metabolismo basal, gasto calórico y balance nutricional
- 2.6. Fuentes alimentarias principales de cada macronutriente y su distribución en la dieta



## 3: MICRONUTRIENTES: VITAMINAS Y MINERALES ESENCIALES PARA LA SALUD

- 3.1. Vitaminas hidrosolubles: funciones biológicas, fuentes alimentarias y consecuencias de su déficit
- 3.2. Vitaminas liposolubles: características, almacenamiento orgánico y riesgos de toxicidad
- 3.3. Minerales mayoritarios: calcio, fósforo, magnesio, sodio y potasio
- 3.4. Oligoelementos esenciales: hierro, zinc, yodo, selenio y otros minerales traza
- 3.5. Interacciones relevantes entre nutrientes y su influencia en la biodisponibilidad
- 3.6. Identificación de signos y síntomas de carencias nutricionales por parte del TCAE

## 4: NECESIDADES NUTRICIONALES A LO LARGO DE LAS DIFERENTES ETAPAS DEL CICLO VITAL

- 4.1. Nutrición durante el embarazo y la lactancia materna
- 4.2. Alimentación del lactante y del niño en edad preescolar
- 4.3. Nutrición en la etapa escolar y la adolescencia: crecimiento y cambios fisiológicos
- 4.4. Alimentación saludable en la edad adulta y prevención de enfermedades crónicas
- 4.5. Nutrición en el paciente geriátrico: particularidades fisiológicas y riesgos nutricionales
- 4.6. Necesidades nutricionales en situaciones fisiológicas especiales y actividad física



## 5: VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DEL PACIENTE: PARTICIPACIÓN DEL TCAE

- 5.1. Concepto, importancia y objetivos de la valoración del estado nutricional
- 5.2. Métodos antropométricos de evaluación nutricional aplicables por el TCAE
- 5.3. Indicadores bioquímicos y clínicos del estado nutricional del paciente
- 5.4. Herramientas de cribado nutricional utilizadas en el ámbito hospitalario
- 5.5. Funciones del TCAE en la recogida sistemática de datos para la valoración nutricional
- 5.6. Detección y comunicación de signos de alerta nutricional al equipo de enfermería

## 6: PLANIFICACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

- 6.1. Principios de la alimentación equilibrada y guías alimentarias de referencia
- 6.2. Grupos de alimentos: composición nutricional y raciones diarias recomendadas
- 6.3. Organización del servicio de alimentación en el entorno hospitalario
- 6.4. Código de dietas hospitalarias: clasificación, características y criterios de indicación
- 6.5. Funciones del TCAE en la distribución, supervisión y recogida de las bandejas alimentarias
- 6.6. Registro y documentación de la ingesta alimentaria del paciente durante la hospitalización
- 6.7. Coordinación operativa del TCAE con el servicio de cocina y el equipo de enfermería



## 7: DIETOTERAPIA: ALIMENTACIÓN ADAPTADA A LAS PRINCIPALES PATOLOGÍAS

- 7.1. Fundamentos de la dietoterapia y principios generales de la alimentación terapéutica
- 7.2. Dietas terapéuticas en patologías del aparato digestivo
- 7.3. Dietas en enfermedades metabólicas y endocrinas
- 7.4. Dietas en patologías cardiovasculares y renales
- 7.5. Alimentación del paciente oncológico: manejo nutricional de los efectos del tratamiento
- 7.6. Dietas en alergias e intolerancias alimentarias
- 7.7. Papel del TCAE en la supervisión del cumplimiento de las dietas terapéuticas prescritas

## 8: SEGURIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MEDIO SANITARIO

- 8.1. Conceptos fundamentales de seguridad alimentaria aplicados al entorno hospitalario
- 8.2. Principales peligros asociados a los alimentos: agentes biológicos, químicos y físicos
- 8.3. Normas de higiene personal del manipulador de alimentos en el ámbito sanitario
- 8.4. Buenas prácticas en la conservación, almacenamiento y transporte de alimentos
- 8.5. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)
- 8.6. Normativa sanitaria vigente en materia de seguridad alimentaria y manipulación de alimentos
- 8.7. Responsabilidades específicas del TCAE en el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria



**9: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y APOYO NUTRICIONAL ESPECIALIZADO AL PACIENTE**

- 9.1. Preparación del entorno y del paciente para la ingesta alimentaria
- 9.2. Técnicas de alimentación oral asistida por el TCAE
- 9.3. Alimentación del paciente con disfagia: valoración, signos de alerta y adaptaciones
- 9.4. Nutrición enteral: concepto, vías de acceso y tipos de fórmulas nutritivas
- 9.5. Nutrición parenteral: conceptos básicos y funciones de apoyo del TCAE
- 9.6. Prevención y actuación ante complicaciones durante la alimentación del paciente

**10: MARCO NORMATIVO, DOCUMENTACIÓN Y TRABAJO INTERDISCIPLINAR EN LA ATENCIÓN NUTRICIONAL**

- 10.1. Marco legal y normativo que regula las competencias del TCAE en nutrición y alimentación
- 10.2. Documentación y registros relacionados con la alimentación y la nutrición del paciente
- 10.3. Trabajo en equipo interdisciplinar en la atención nutricional del paciente hospitalizado
- 10.4. Educación para la salud: papel del TCAE en la promoción de hábitos alimentarios saludables
- 10.5. Aspectos éticos y humanización de la atención alimentaria al paciente
- 10.6. Actualización profesional y formación continua del TCAE en nutrición y alimentación



# 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.



## ¿Necesita más **información**?

 [www.institutoserca.com](http://www.institutoserca.com)

 [info@institutoserca.com](mailto:info@institutoserca.com)

 +34 958 372 363 / 660 880 416

