ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Nutrición y Disfagia en el Anciano para TCAE y Personal Sociosanitario: Prevención de la Desnutrición

3 ECTS | 75 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con el Curso de Formación Permanente en Nutrición y Disfagia en el Anciano para TCAE y Personal Sociosanitario: Prevención de la Desnutrición de ICUFOR. En nuestro centro apostamos por una formación rigurosa y actualizada que responda a las necesidades reales del sector sociosanitario. La atención nutricional geriátrica constituye un pilar fundamental en la calidad asistencial, y los profesionales capacitados en esta área resultan imprescindibles para garantizar el bienestar de las personas mayores tanto en instituciones como en el ámbito domiciliario.

A lo largo de esta formación abordarás los fundamentos del envejecimiento y su impacto nutricional, aprenderás a utilizar herramientas de cribado validadas como el MNA o el MUST, y dominarás la detección y el manejo de la disfagia orofaríngea mediante protocolos como el test de volumen-viscosidad.

Duración
75 horas

Créditos
3 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender los cambios fisiológicos del envejecimiento, identificando su repercusión directa en la alimentación y el estado nutricional de la persona mayor.

Aplicar herramientas estandarizadas de cribado y valoración nutricional, utilizando instrumentos validados como el MNA y el MUST en el entorno geriátrico.

Dominar las estrategias de adaptación de texturas y viscosidades, aplicando la clasificación IDDSI y las técnicas posturales y compensatorias para una deglución segura.

Desarrollar competencias de registro y comunicación interdisciplinar, integrando la información nutricional relevante en la valoración geriátrica integral del anciano.

Conocer las necesidades nutricionales específicas del anciano, diferenciando los requerimientos de macronutrientes, micronutrientes e hidratación adecuados a esta etapa vital.

Identificar los signos de alerta de la disfagia orofaríngea, distinguiendo la presbifagia fisiológica de la disfagia patológica mediante métodos de detección precoz.

Diseñar intervenciones preventivas y nutricionales frente a la desnutrición, elaborando planes de alimentación individualizados tanto en el ámbito institucional como en el domiciliario.

Fundamentar la actuación profesional del TCAE y del personal sociosanitario, aplicando los principios éticos, legales y los protocolos de buena práctica relativos a la atención nutricional geriátrica.

Temario

01 Fundamentos del envejecimiento y su impacto en el estado nutricional de la persona mayor

1.1. Proceso de envejecimiento: cambios fisiológicos con repercusión directa en la alimentación y la nutrición
1.2. Necesidades nutricionales específicas del anciano: macronutrientes, micronutrientes e hidratación
1.3. Marco conceptual de la desnutrición geriátrica: definición, clasificación, tipos y datos de prevalencia
1.4. Factores de riesgo nutricional en el anciano: dimensiones biológica, psicológica y social
1.5. Principales patologías crónicas asociadas a la malnutrición en la persona mayor

Temario

02 Valoración del estado nutricional en la persona mayor: herramientas de cribado y procedimientos de evaluación

2.1. Principios generales de la valoración nutricional en el ámbito geriátrico
2.2. Herramientas estandarizadas de cribado nutricional aplicables por el personal sociosanitario
2.3. Valoración antropométrica del anciano: técnicas de medición e interpretación de resultados
2.4. Valoración de la ingesta alimentaria mediante registros dietéticos y observación directa
2.5. Indicadores clínicos y parámetros bioquímicos básicos del estado nutricional
2.6. Integración de la valoración nutricional dentro de la valoración geriátrica integral del anciano

Temario

03 Disfagia orofaríngea en el anciano: fisiopatología, detección precoz y abordaje integral

3.1. Fisiología de la deglución normal y mecanismos de protección de la vía aérea
3.2. Disfagia orofaríngea en el envejecimiento: concepto, etiología y datos de prevalencia
3.3. Signos y síntomas de alerta de la disfagia orofaríngea: identificación durante la práctica asistencial diaria
3.4. Métodos de detección y cribado de la disfagia aplicables en el entorno sociosanitario
3.5. Complicaciones derivadas de la disfagia no detectada: aspiración silente, neumonía aspirativa, desnutrición y deshidratación
3.6. Adaptación de la textura de los alimentos y la viscosidad de los líquidos como estrategia terapéutica
3.7. Técnicas posturales y maniobras compensatorias durante la alimentación del anciano con disfagia
3.8. Papel del TCAE y del personal sociosanitario en la detección precoz y el manejo cotidiano de la disfagia

Temario

04 Estrategias de prevención y abordaje nutricional de la desnutrición en el anciano institucionalizado y en el domicilio

4.1. Prevención de la desnutrición: enfoque proactivo desde la atención sociosanitaria
4.2. Planificación de dietas adaptadas a las necesidades y limitaciones del anciano
4.3. Nutrición enteral básica: conceptos fundamentales para la práctica del personal sociosanitario
4.4. Organización y supervisión de las comidas en el entorno residencial e institucional
4.5. Registro y monitorización de la ingesta alimentaria y del estado nutricional del anciano
4.6. Abordaje de la desnutrición en el anciano atendido en el entorno domiciliario
4.7. Promoción de la alimentación como fuente de placer, socialización y bienestar emocional en la persona mayor

Temario

05 Competencias profesionales del TCAE y del personal sociosanitario en la atención nutricional geriátrica: trabajo en equipo, registro profesional y aspectos éticos

5.1. Marco normativo y competencial del TCAE en relación con la alimentación, la nutrición y la disfagia
5.2. Trabajo en equipo interdisciplinar en la atención nutricional de la persona mayor
5.3. Aspectos éticos y legales en la alimentación y la nutrición del anciano
5.4. Protocolos de actuación, guías de buena práctica y formación continua del personal sociosanitario en nutrición y disfagia geriátrica

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 3 créditos ECTS y 75 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.


EUNEIZ

El Rector de Universidad EUNEIZ

considerando que, conforme a la legislación y normativa universitaria vigente,

con nº de identificación , ha superado los estudios correspondientes y conforme a lo dispuesto en la legislación vigente, a las Normas de Organización y Funcionamiento de Universidad EUNEIZ, en colaboración con expide el presente título de

dirigido a Enfermería, realizado entre el 05 de abril de 2023 y el 31 de mayo de 2023, con una asignación de 375 horas (15 créditos ECTS), por haber acreditado convenientemente los requisitos exigidos por la normativa vigente aplicable.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 31 de mayo de 2023

La interesada

El Rector
(Por asignación R.R. de 01/04/23)

Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Nº Registro: 4250

Director del Centro de Extensión Universitaria

Titulación Propia de Universidad EUNEIZ

Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

