

Program kursu: Żywnienie pozajelitowe i dojelitowe w warunkach domowych 1-2.06.2017

Czwartek, 1.06.2017 Część I

9.00–9.30 Powitanie i rys historyczny domowego żywienia – Stanisław Kłęk

9.30–10.00 Wskazania i kwalifikacja chorego do domowego żywienia pozajelitowego w chorobie nienowotworowej i nowotworowej – Kinga Szczepanek

10.00 – 10.20 Prezentacja Nutricia Polska

10.20 – 10.40 Rodzajeostępów naczyniowych w domowym żywieniu pozajelitowym. Powikłania związane z dostępem żylnym – Kinga Szczepanek

10.40 – 11.00 Przerwa kawowa

11.00 – 11.30 Opieka nad dostępem do przewodu pokarmowego – Monika Kupiec

11.30 – 11.50 Prezentacja Nestle

11.50 – 12.10 Preparaty stosowane w żywieniu pozajelitowym – Stanisław Kłęk

12.10 – 12.40 Gorączka u chorego żywionego pozajelitowo. Powikłania żywienia pozajelitowego - Kinga Szczepanek

12.40 – 13.00 Prezentacja B Braun

13.30 – 14.00 Wskazania do domowego żywienia dojelitowego, kwalifikacja chorego,

systemy podaży diet i monitorowanie chorego podczas żywienia dojelitowego – Krzysztof Figura

14.00 – 15.00 Obiad

15.00 – 15.30 Zastosowanie przetok odżywczych (gastro-, jejunostomia, PEG, PEJ, PEG/PEJ) – Krzysztof Figura

15.30 – 15.50 Prezentacja Baxter

15.50 – 16.20 Preparaty stosowane w żywieniu dojelitowym w domu – Tomasz Kowalczyk

16.20 – 16.50 - Opieka nad cewnikiem centralnym i portem naczyniowym – Magdalena Sumlet

16.50 – 17.30 Powikłania żywienia dojelitowego – Tomasz Kowalczyk

17.30 – 18.00 Dieta u chorego z zespołem krótkiego jelita – Maria Anna Brzegowy

Piątek, 2.06.2017 Część II

9.00 – 9.30 - Codzienne życie podczas żywienia domowego – Marek Lichota

9.30 – 10.00 - Prezentacja firmy Fresenius Kabi

10.00 – 10.30 Współpraca lekarz – farmaceuta: tworzenie mieszaniny dla chorego w domu K. Szczepanek/M. Piętka

10.30 – 11.00 Przerwa

11.00 – 11.45 - Odrębności żywienia domowego u dzieci – Małgorzata Łyszkowska

11.45 – 12.30 Współpraca z NFZ, raportowanie i rozliczanie świadczeń – Agata Zoubek-Wójcik, Tomasz Kowalczyk

12.30 – 12.45 Egzamin testowy, rozdanie certyfikatów i zakończenie kursu – S.Kłęk, K.Szczepanek