

**Program kursu**  
**Żywnienie pozajelitowe i dojelitowe w warunkach domowych**  
**Warszawa, 17-18 XI 2016**

**CZWARTEK, 17.11.2016**

- 11.00-11.15 - Powitanie i rys historyczny domowego żywienia - S.Kłęk  
11.15-11.45 - Wskazania do domowego żywienia podojelitowego, kwalifikacja chorego - K.Szczepanek  
11.45 - 12.05 Prezentacja firmy Fresenius  
12.05 - 12.30 Preparaty stosowane w żywieniu pozajelitowym - S.Kłęk  
12.30 - 13.30 Zasady przygotowywania mieszanin pozajelitowych  
13.30 - 14.00 Współpraca lekarz - farmaceuta: tworzenie mieszaniny dla chorego w domu K. Szczepanek/M. Piętka  
14.00-15.00 Lunch  
15.00 - 16.00 Rodzajeostępów naczyniowych w domowym żywieniu pozajelitowym. Powikłania związane z dostępem żylnym. Gorączka u chorego żywnego pozajelitowo - K.Szczepanek  
16.00 - 16.20 Prezentacja firmy Braun  
16.20 - 17.00 Powikłania metaboliczne żywienia pozajelitowego  
17.00 - 17.20 Prezentacja firmy Baxter  
17.20 - 18.00 Współpraca z NFZ, raportowanie i rozliczanie świadczeń - S.Kłęk

**PIĄTEK, 18.11.2016**

- 9.00 - 9.40 Wskazania do domowego żywienia dojelitowego, kwalifikacja chorego, zastosowanie przetok odżywczych (gastro-, jejunostomia, PEG, PEJ, PEG/PEJ) - S.Kłęk  
9.40 - 10.00 - Prezentacja firmy Nutricia  
10.00 - 10.30 Systemy podaży diet i monitorowanie chorego podczas domowego żywienia dojelitowego, opieka nad dostępem do przewodu pokarmowego - T.Kowalczyk  
10.30 - 10.50 Przerwa kawowa  
10.50 - 11.10- Prezentacja firmy Nestle  
11.10 - 11.50 Powikłania żywienia dojelitowego - K.Figuła  
11.50 - 12.30 Egzamin testowy, rozdanie certyfikatów i zakończenie kursu - S.Kłęk, K.Szczepanek