

Program kursu
Żywienie 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