

FORMAÇÃO DIRIGIDA A CUIDADORES

CURSO DE ALIMENTAÇÃO EM DOENTES NEUROLÓGICOS

SESSÕES EDUCACIONAIS SOBRE A DOENÇA E DE PARTILHA DE EXPERIÊNCIAS ENTRE CUIDADORES.

A preparação das refeições nas pessoas com doença neurológica pode ter um papel muito importante para garantir uma alimentação equilibrada e segura.

O curso prático sobre alimentação destina-se a cuidadores formais e informais de pessoas com doença neurológica (ex. doença de Parkinson, doença de Alzheimer e outras demências, acidentes vasculares cerebrais, esclerose lateral amiotrófica, etc.). Serão abordados os problemas mais comuns associados à alimentação (ex. dificuldade em engolir, recusa alimentar, perda de peso, etc.) e partilhadas recomendações de estratégias a adotar.

Em paralelo com as sessões do curso decorrerão sessões de reabilitação para os doentes, de forma a facilitar a assistência por parte dos cuidadores.

DIREÇÃO DE CURSO

Dra. Diana Miranda
TF. Rita Cardoso

LOCAL

CNS | Lisboa

FORMATO

Presencial

DATA

8 de novembro

HORÁRIO

14h00 às 18h00



PROGRAMA

CURSO DE ALIMENTAÇÃO EM DOENTES NEUROLÓGICOS

COMPONENTE TEÓRICA

10H00	SESSÃO DE ABERTURA
	Dra. Diana Miranda e Tf. Rita Cardoso
10H15	CONCEITOS-CHAVE SOBRE ALIMENTAÇÃO E ESTADO NUTRICIONAL NAS DOENÇAS NEUROLÓGICAS
	Dra. Diana Miranda
10H35	PRINCIPAIS DIFICULDADES NA ALIMENTAÇÃO E SINAIS DE ALERTA
	Tf Rita Cardoso
10H55	ESTRATÉGIAS PARA PROMOVER A AUTONOMIA NA ALIMENTAÇÃO
	To. Rafaela Dias
11H15	DISCUSSÃO DE CASOS CLÍNICOS E ESTRATÉGIAS PARA A GESTÃO DO DIA-A-DIA
	Dra. Diana Miranda, Tf. Rita Cardoso e To. Rafaela Dias
11H45	COFFEE BREAK
12H00	QUANDO CONSIDERAR ALIMENTAÇÃO POR SONDA E OUTRAS VIAS DE ALIMENTAÇÃO
	Enf. Marta Pires
12H20	ABORDAGEM MULTIDISCIPLINAR À RECUSA ALIMENTAR E OUTRAS ALTERAÇÕES DO COMPORTAMENTO
	Dra. Cristiana Silva
12H40	SESSÃO DE ENCERRAMENTO DA COMPONENTE TEÓRICA
13H10	ALMOÇO (LIVRE)

COMPONENTE PRÁTICA

14H15	SESSÃO PRÁTICA SOBRE CUIDADOS A TER NA ALIMENTAÇÃO POR SONDA/PEG
	Dra. Diana Miranda e Tf. Rita Cardoso
14H45	SESSÃO PRÁTICA SOBRE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS COM O TEMA “UM DIA ALIMENTAR” (SUGESTÃO DE UM PEQUENO-ALMOÇO, ALMOÇO, LANCHE E JANTAR DE CONSISTÊNCIA ADAPTADA + HIDRATAÇÃO)
	Chef Fábio Bernardino e Equipa Multidisciplinar
16H45	DEGUSTAÇÃO
17H00	SESSÃO DE ENCERRAMENTO DO CURSO
