Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio



Código: 40772
Curso: Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio
Modalidad: ONLINE
Duración: 50h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo 36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Facilitar la ingesta y efectuar la recogida de eliminaciones de los usuarios, respetando sus necesidades dietéticas para mantener y/o mejorar el estado de salud y bienestar de los mismos.
Preparar y administrar medicamentos por vía oral, rectal y tópica, así como aplicar tratamientos locales de frío y calor, colaborando en el seguimiento de los usuarios y cumpliendo las pautas establecidas en el plan de cuidados individualizados.

Contenidos

Planificación del menú de la unidad convencional
Principios de alimentación y nutrición.
Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino.
Conceptos de alimentación y nutrición, los alimentos, clasificación funcional.
Recomendaciones de energía y nutrientes.
Dieta saludable.
Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas.
Dieta familiar y planificación de menús diarios y semanales.
Raciones y medidas caseras.
La alimentación en el anciano y en el convaleciente.
Planificación de los menús.
Consideración por la situación específica alimentaria y nutricional de cada persona dependiente.

Utilización de técnicas de alimentación
Alimentación por vía oral, enteral.
Ayudas técnicas para la ingesta.
Apoyo a la ingesta.

Recogida de eliminaciones
Medios y materiales para la recogida de excretas.
Eliminación de excretas.
Normas higiénico-sanitarias.
Mantenimiento de la higiene y presencia física personal.
Respeto por la intimidad de la persona dependiente y sus familiares.

Administración de medicación en el domicilio
Evolución del metabolismo en el ciclo vital.
Principios de farmacología general.
Principios anatomofisiológicos de los sistemas cardiovascular, respiratorio y excretor.
Constantes vitales.
Técnicas de preparación y administración de medicación por vía oral, tópica y rectal.
Técnicas de aerosolterapia y oxigenoterapia.
Técnicas de aplicación de frío y calor.
Riesgos de los fármacos.
Constitución y mantenimiento de botiquines.