Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio



Código: 42034

Unidad Formativa:

UF0120 - Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio

Módulo: MF0249_2 - HIGIENE Y ATENCIÓN SANITARIA DOMICILIARIA

Certificado de Profesionalidad:

SSCS0108 - ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS 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

Este curso capacita al alumnado para planificar y administrar la alimentación y los tratamientos de personas dependientes en el ámbito del domicilio, atendiendo a sus necesidades nutricionales, a su estado de salud y a su situación personal. Se dirige a personas cuidadoras y profesionales de la atención domiciliaria que desean adquirir criterios sólidos sobre nutrición, dietas adaptadas, técnicas de alimentación y apoyo en la ingesta. A lo largo del recorrido se abordan también la recogida de eliminaciones con las debidas garantías higiénico-sanitarias y el respeto a la intimidad, así como la administración de medicación por distintas vías, el control de constantes vitales, la aplicación de frío y calor y el mantenimiento de botiquines. Al finalizar, el alumnado será capaz de organizar menús adecuados a cada persona, aplicar técnicas de alimentación y de recogida de excretas con seguridad e higiene y administrar los tratamientos prescritos en el domicilio, detectando riesgos y respetando la autonomía, la intimidad y el bienestar de la persona dependiente y de su familia.

Contenidos

Módulo 1: Planificación del menú en la unidad convivencial
1.1 - Principios básicos de alimentación y nutrición: conceptos y clasificación funcional de los alimentos
1.2 - Fundamentos anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino y patología más frecuente
1.3 - Necesidades de energía y nutrientes: ingestas recomendadas e interpretación del etiquetado nutricional
1.4 - Dieta saludable, calidad de la dieta y problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas
1.5 - Tipos de dietas y su aplicación en el ámbito domiciliario
1.6 - La dieta familiar: planificación de menús diarios y semanales
1.7 - Raciones y medidas caseras para el cálculo de cantidades
1.8 - La alimentación en la persona anciana y en el convaleciente
1.9 - Adaptación de la alimentación a la situación específica de cada persona dependiente
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Técnicas de alimentación y apoyo a la ingesta
2.1 - Preparación del entorno y de la persona antes de la comida
2.2 - Alimentación por vía oral: posturas, ritmo y pautas de apoyo
2.3 - Alimentación por vía enteral: indicaciones y cuidados básicos
2.4 - Ayudas técnicas para la ingesta y adaptación de utensilios
2.5 - Prevención de atragantamientos y actuación ante dificultades
2.6 - Registro de la ingesta y valoración de la tolerancia
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Recogida de eliminaciones y higiene en el domicilio
3.1 - Medios y materiales para la recogida de excretas
3.2 - Procedimiento de eliminación de excretas en el domicilio
3.3 - Normas higiénico-sanitarias y prevención de infecciones
3.4 - Higiene y presencia física del profesional cuidador
3.5 - Respeto a la intimidad de la persona dependiente y de sus familiares
3.6 - Observación y comunicación de cambios en las eliminaciones
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Administración de medicación en el domicilio
4.1 - Evolución del metabolismo a lo largo del ciclo vital
4.2 - Principios generales de farmacología
4.3 - Control y registro de las constantes vitales
4.4 - Preparación y administración de medicación por vía oral, tópica y rectal
4.5 - Técnicas de aerosolterapia y oxigenoterapia
4.6 - Aplicación de frío y calor con fines terapéuticos
4.7 - Riesgos asociados a los fármacos y reacciones adversas
4.8 - Constitución, revisión y mantenimiento de botiquines
Resumen del módulo 4