

# “CURSO DE ATENCIÓN Y CUIDADOS EN EL MEDIO HOSPITALARIO.”

## FORMACION MODALIDAD ONLINE

**PICE: Programa Integral de Cualificación y Empleo**

**Cofinanciado por el Fondo Social Europeo**

### **REQUISITOS:**

Imprescindible cumplir todos los requisitos para ser beneficiario del Sistema Nacional de Garantía Juvenil en la inscripción y en la fecha de inicio del curso

**FECHAS:** inicio en abril de 2023

Formación online repartidas en los siguientes módulos:

1. FORMACIÓN TRONCAL: 50 horas
2. FORMACIÓN ESPECÍFICA DE ATENCIÓN Y CUIDADOS EN EL MEDIO HOSPITALARIO: 150 h.

**PLAZO DE SOLICITUD:** desde el 24 de abril de 2023

**SOLICITUD:** por correo electrónico [general@cocipa.es](mailto:general@cocipa.es), enviando el impreso de solicitud, Currículum actualizado y certificado de empadronamiento.

Se realizará una selección previa de los alumnos por parte de la empresa formadora entre todos los alumnos que cumplan los requisitos, pues las plazas son limitadas.

### **IMPRESO DE SOLICITUD:**

Disponible en esta dirección

[https://cocipa.es/solicitud\\_formacion\\_pice\\_online23/](https://cocipa.es/solicitud_formacion_pice_online23/)

## **OBJETIVOS:**

- Diseñar dietas específicas para cada situación, en cuanto a estado de salud y etapa de la vida, en base a las necesidades del organismo y aspectos nutricionales.
- Identificar los diferentes procesos asistenciales, conocer los protocolos de Atención a pacientes frágiles, garantizar la seguridad del paciente durante la estancia en el hospital,
- Describir el proceso de actuación ante una parada cardio-respiratoria, así como las tareas de colaboración del celador con el equipo de reanimación.
- Adquirir conocimientos sobre las medidas de higiene y asepsia que se toman en cada área de las distintas partes del hospital, tomando conciencia de las medidas de higiene hospitalaria.
- Ofrecer al personal del centro sanitario información útil y clara sobre el desarrollo de las actividades diarias, teniendo en cuenta las normas de higiene y asepsia necesarias para su buen funcionamiento, así como adquirir los conocimientos sobre las medidas de higiene y asepsia que se toman en cada área de las distintas partes del hospital.

## **PROGRAMA DE CONTENIDOS**

### **FORMACIÓN TRONCAL:**

La formación troncal se puede realizar eligiendo entre estas tres modalidades:

- Empleabilidad (50 horas)
- Empleabilidad + Competencias Tic (25+25 horas)
- Competencias Tic (50 horas)

### **FORMACIÓN ESPECÍFICA: ATENCIÓN Y CUIDADOS EN EL MEDIO HOSPITALARIO: 100 h**

#### **Programa del curso específico:**

#### **UNIDAD 1. Alimentación y Nutrición.**

1. Conceptos; Salud, enfermedad, alimentación y nutrición.
2. Conceptos asociados.
3. Clasificación de los alimentos.
  - 3.1. Según su composición.
  - 3.2. Según su función.
  - 3.3. Clasificación de los nutrientes.
  - 3.4. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional.

Recuerda.

## UNIDAD 2. Sistema Gastrointestinal.

1. Conceptos Básicos.
2. Fisiología y anatomía del Aparato Digestivo.
  - 2.1. Anatomía del aparato digestivo.

Recuerda.

## UNIDAD 3. Digestión.

1. La digestión
2. Trastornos digestivos
  - 2.1. Trastornos que afectan al estómago y los intestinos.
  - 2.2. Trastornos del páncreas, hígado y vesícula biliar.
  - 2.3. Ayudemos a nuestro organismo.
3. Reguladores de la digestión
  - 3.1. Reguladores hormonales.
  - 3.2. Reguladores nerviosos.
  - 3.3. El resultado de la digestión.
4. Hiperpermeabilidad.
5. Calorías.

Recuerda.

## UNIDAD 4. Los Nutrientes Energéticos

1. Proteínas
  - 1.1. Constitución.
  - 1.2. Clasificación.
  - 1.3. Funciones.
  - 1.4. Principales fuentes de proteínas.
  - 1.5. Definición de proteínas.

1.6. Exceso de proteínas.

1.7. Raciones dietéticas recomendadas.

2. Lípidos

2.1. Estructura y clasificación.

2.2. Funciones.

2.3. Principales fuentes de lípidos.

2.4. Necesidades de lípidos.

3. Hidratos de Carbono

3.1. Clasificación

3.2. Principales fuentes de hidratos de carbono.

Recuerda.

## UNIDAD 5. Los Nutrientes no Energéticos I

1. Vitaminas.

1.1. Clasificación.

1.2. Vitaminas hidrosolubles.

1.3. Vitaminas liposolubles.

2. Necesidades reales y complementos vitamínicos.

Recuerda.

## UNIDAD 6. Los Nutrientes no Energéticos II

1. Introducción.

1.1. Funciones generales de los minerales.

2. Minerales

2.1. Macroelementos.

2.2. Microelementos.

2.3. Oligoelementos.

3. Recomendaciones generales.

Recuerda.

## UNIDAD 7. Los Nutrientes no Energéticos III

### 1. El agua.

#### 1.1. Necesidades de agua.

#### 1.2. Eliminación del agua.

#### 1.3. Tipos de agua.

#### 1.4. Recomendaciones sobre el consumo de agua.

### 2. La deshidratación.

#### 2.1. Causas de la deshidratación.

#### 2.2. Síntomas de la deshidratación.

#### 2.3. Consecuencias de la deshidratación.

#### 2.4. Hiperhidratación.

#### 2.5. Prevención y tratamiento de la deshidratación.

### 3. Recomendaciones de ingesta de líquidos.

## UNIDAD 8. Dietética

### 1. Calorías

#### 1.1. Necesidades de energía. Cálculo.

#### 1.2. Metabolismo basal.

### 2. Valor energético de los alimentos

#### 2.1. Densidad calórica.

#### 2.2. Calorías vacías.

### 3. Clasificación de los alimentos

#### 3.1. Alimentos de origen animal.

#### 3.2. Alimentos de origen vegetal.

#### 3.3. Otros alimentos.

Recuerda.

## UNIDAD 9. La dieta equilibrada

### 1. Dieta equilibrada

Recomendaciones dietéticas.

Además, se recomienda reducir el consumo de colesterol hasta 300 mg/día

1.1. Comer fuera de casa y la dieta equilibrada.

1.2. Comer en casa una dieta equilibrada.

2. Mitos en nutrición y dietética

3. La dieta mediterránea

4. Valoración del estado nutricional.

4.1. Indicadores antropométricos.

Recuerda.

## UNIDAD 10. Nutrición y dietética a lo largo del ciclo vital I

1. Una Buena Alimentación es Fundamental para el Crecimiento Sano del Bebe.

1.1. Lactancia Natural.

1.2. Lactancia Artificial.

1.3. Evolución del comportamiento hacia los alimentos en el Recién Nacido.

1.4. Necesidades nutricionales en el primer año de vida.

2. Nutrición en la Infancia

2.1. Generalidades.

2.2. Niño preescolar (1-3 años)

2.3. Niños de 4 a 6 años.

2.4. Niño escolar de 7 a 12 años.

2.5. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación.

3. Nutrición en la Adolescencia

3.1. Generalidades

3.2. El estirón puberal.

3.3. Adolescentes: consejos para vida saludable.

4. Alimentación en la edad Adulta.

Recuerda.

#### UNIDAD 11 El celador en el Área Hospitalaria.

1. Mapa de competencias del celador hospitalario
2. Inteligencia emocional y habilidades de comunicación
3. Recursos materiales y equipamiento
4. Procesos asistenciales y atención a pacientes frágiles
5. Trabajo en equipo
6. Seguridad del paciente
7. Reanimación Cardiopulmonar RCP
8. Prevención de riesgos y salud laboral
9. Ergonomía y movilizaciones de pacientes

#### **METODOLOGÍA**

El alumno tendrá acceso a un campus de formación online y un docente asignado que lo acompañará a lo largo del proceso formativo. Los participantes podrán hacer uso de múltiples vías de contacto (gratuitas) durante el curso para la resolución de sus dudas pedagógicas y técnicas. Deberá estudiar el temario establecido, además de realizar obligatoriamente el examen final que se le activará en la plataforma.