

“CURSO de Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio.”

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 Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio: 100 h.

PLAZO DE SOLICITUD: desde el 24 de abril de 2023

SOLICITUD: por correo electrónico 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/

OBJETIVOS:

- Analizar la composición de una dieta saludable, describiendo las necesidades nutritivas- dietéticas de un individuo en función de sus características fisiológicas, patológicas y conductuales.
- Describir las principales características anatómicas y fisiológicas de los aparatos digestivo, endocrino y urinario.
- Analizar diferentes tipos de dietas.
- Aplicar diferentes técnicas de apoyo a la ingesta, en función de las características y necesidades del usuario.
- Aplicar la técnica de recogida de eliminaciones más adecuada, en función del grado de dependencia del usuario, siguiendo las indicaciones de administración prescritas.
- Ejecutar las órdenes de prescripción de administración de medicación por vía oral, tópica y rectal, así como de tratamientos locales de frío y calor, precisando y organizando el material que se ha de utilizar en función de la técnica demandada y la prescripción.
- Describir los principales riesgos asociados a la administración de medicamentos en función del tipo de fármaco, de la vía de administración, de las características de la persona y de la pauta del facultativo.

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: Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio: 100 h

Programa del curso específico:

UNIDAD 1. Planificación del menú de la unidad convivencial

Introducción.

Objetivos.

Mapa conceptual.

1. Principios de alimentación y nutrición.

1.1. Los alimentos.

2. Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patología más frecuente.

2.1. Anatomía del sistema digestivo.

Patologías más frecuentes del sistema digestivo.

2.2. Anatomía del sistema endocrino

Principales glándulas del sistema endocrino I

Principales glándulas del sistema endocrino II

Patologías más frecuentes del sistema endocrino

3. Conceptos de alimentación y nutrición. Los alimentos. Clasificación funcional.

3.1 Clasificación funcional de los alimentos.

4. Recomendaciones en energía y nutrientes. Ingesta recomendada.

4.1 Interpretación del etiquetado nutricional

5. Dieta saludable. Calidad de dieta.

6. Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas.

6.1 Enfermedades nutricionales I

6.2 Enfermedades nutricionales II

7. Tipos de dietas.

8. Dieta familiar y planificación de menús diarios y semanales.

9. Raciones y medidas caseras.

10. La alimentación en el anciano y en el convaleciente.

10.1. Proceso dietético de la persona convaleciente.

10.2. Necesidades nutricionales de las personas mayores y de los convalecientes.

11. Planificación de los menús.

12. Consideración por la situación específica alimentaria y nutricional de cada persona dependiente.

Recuerda

UNIDAD 2. Utilización de técnicas de alimentación

Introducción

Objetivos

Mapa Conceptual

1. Alimentación por vía oral y enteral.

1.1. Características específicas de los alimentos

1.2. Cambios biológicos y cambios psicosociales que condicionan la alimentación

Cambios biológicos

Cambios psicosociales

1.3. Recomendaciones para la alimentación

1.4. Patologías que requieren de alimentación específica

1.5. Alimentación oral

1.6. Alimentación enteral

2. Ayudas técnicas y apoyo para la ingesta

2.1. Utensilios de apoyo a la ingesta I

2.2. Utensilios de apoyo a la ingesta II

Recuerda

UNIDAD 3. Recogida de eliminaciones

Introducción

Objetivos

Mapa Conceptual

1. Normas Higiénico-sanitarias.

1.1 Conceptos generales de higiene

1.2 Medidas personales del asistente

2. Medios y materiales para la recogida de excretas.

2.1 Colector externo peneano y sonda vesical

2.2 Orinales, pañales desechables y protectores.

3. Eliminación de excretas.

3.1 Limpieza de excretas

Procedimiento general

Protocolo de actuación

3.2. Incontinencia urinaria

Reeducación de esfínteres o reentrenamiento vesical

Ejercicios del suelo pelviano

3.3. Estreñimiento

4. Mantenimiento de la higiene y presencia física personales.

5. Respeto por la intimidad de la persona dependiente y sus familiares.

Recuerda

UNIDAD 4. Administración de medicación en el domicilio

Introducción

Objetivos

Mapa Conceptual

1. Evolución del metabolismo en el ciclo vital.

2. Principios de farmacología general.

2.1. Vías de absorción

2.2. Mecanismo de acción de los fármacos

2.3. Presentación de los fármacos

2.4. Reacciones predecibles y reacciones no predecibles de los fármacos

3. Riesgos de los fármacos.

3.1 Alergias y dependencias.

4. Técnicas de preparación y administración de medicación por vía oral, tópica y rectal.

4.1 Vías de administración

5. Principios anatomofisiológicos de los sistemas.

5.1. Sistema cardiovascular

5.2. Sistema respiratorio

5.3. Sistema excretor

6. Constantes vitales.

7. Técnicas de aerosolterapia y oxigenoterapia.

7.1. Aerosolterapia

7.2. Oxigenoterapia

8. Técnicas de aplicación de frío y calor.

8.1. Aplicaciones de la termoterapia y protocolo de actuación

9. Constitución y mantenimiento de botiquines.

Recuerda

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.