

Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio



Área: SERVICIOS SOCIOCULTURALES

Modalidad: Teleformación

Duración: 50 h

Precio: 25.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- 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 LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS ANATÓMICAS Y FISIOLÓGICAS DE LAS VÍAS MÁS FRECUENTES DE ADMINISTRACIÓN DE FÁRMACOS.

- ANALIZAR DIFERENTES TIPOS DE DIETAS Y APLICAR LA TÉCNICA DE APOYO A LA INGESTA Y DE RECOGIDA DE ELIMINACIONES MÁS ADECUADA, EN FUNCIÓN DEL GRADO DE DEPENDENCIA DEL USUARIO, SIGUIENDO LAS INDICACIONES DE ADMINISTRACIÓN PRESCRITAS.

CONTENIDOS

TEMA 1. PLANIFICACIÓN DEL MENÚ DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL

1.1. PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

1.2. CONCEPTO DE LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

1.2.1. LOS ALIMENTOS

1.2.2. CLASIFICACIÓN FUNCIONAL

1.3. PROBLEMAS NUTRICIONALES DE LAS SOCIEDADES DESARROLLADAS

1.3.1. ENFERMEDADES DE LA SOCIEDAD DE LA ABUNDANCIA

1.4. PRINCIPIOS ANATOMOFISIOLÓGICOS DE LOS SISTEMAS DIGESTIVOS Y ENDOCRINO

1.4.1. SISTEMA DIGESTIVOS

1.4.2. SISTEMA ENDOCRINOS

1.4.3. PATOLOGÍAS MÁS FRECUENTES DEL SISTEMA ENDOCRINO

1.4.4. PATOLOGÍAS MÁS FRECUENTES DEL SISTEMA DIGESTIVO

1.5. DIETA SALUDABLE

1.5.1. CALIDAD EN LA DIETA

1.5.2. RECOMENDACIONES EN ENERGÍA Y NUTRIENTES

1.5.3. EL ETIQUETADO NUTRICIONAL

1.6. TIPOS DE DIETAS Y PLANIFICACIÓN DE MENUS

1.6.1. PLANIFICACIÓN DE LOS MENÚS

1.6.2. RACIONES Y MEDIDAS CASERAS

1.6.3. DIETAS FAMILIAR. PLANIFICACIÓN DE LOS MENÚS DIARIOS Y SEMANALES

1.6.4. TIPOS DE DIETAS

1.6.5. CONSIDERACIÓN POR LA SITUACIÓN ESPECÍFICA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE CADA PERSONA DEPENDIENTE

1.6.6. LA ALIMENTACIÓN EN EL ANCIANO Y EN EL CONVALESCIENTE

TEMA 2. UTILIZACIÓN DE TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN

- 2.1. ALIMENTACIÓN POR VÍA.
 - 2.1.1. LA ALIMENTACIÓN POR VÍA ORAL.
 - 2.1.2. LA ALIMENTACIÓN ENTERAL.
- 2.2. AYUDAS TÉCNICAS PARA LA INGESTA
- 2.3. APOYO A LA INGESTA

TEMA 3. RECOGIDA DE ELIMINACIONES

- 3.1. ELIMINACIÓN DE EXCRETAS.
- 3.2. MEDIOS Y MATERIALES PARA LA RECOGIDA DE EXCRETAS
- 3.3. NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS
- 3.4. MANTENIMIENTO DE LA HIGIENE Y PRESENCIA FÍSICA PERSONALES

TEMA 4. ADMINISTRACIÓN DE MEDICACIÓN EN EL DOMICILIO

- 4.1. PRINCIPIOS DE FARMACOLOGÍA GENERAL.
- 4.2. EVOLUCIÓN DEL METABOLISMO EN EL CICLO VITAL
- 4.3. RIESGOS DE LOS FÁRMACOS
- 4.4. TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE MEDICACIÓN POR VÍA ORAL, TÓPICA Y RECTAL
- 4.5. CONSTITUCIÓN Y MANTENIMIENTO DE BOTIQUINES
- 4.6. CONSTANTES VITALES
- 4.7. PRINCIPIOS ANATOMOFISIOLÓGICOS DE LOS SISTEMAS CARDIOVASCULAR, RESPIRATORIO Y EXCRETOR
 - 4.7.1. PATOLOGÍA RELACIONADA.
- 4.8. TÉCNICAS DE AEROSOLTERAPIA Y OXIGENOTERAPIA
- 4.9. TÉCNICAS DE APLICACIÓN DE FRÍO Y CALOR

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.