



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

Intervención en la Atención Higiénico-alimentaria y Sociosanitaria en Instituciones

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

Intervención en la Atención Higiénico-alimentaria y Sociosanitaria en Instituciones

Duración: 140 horas

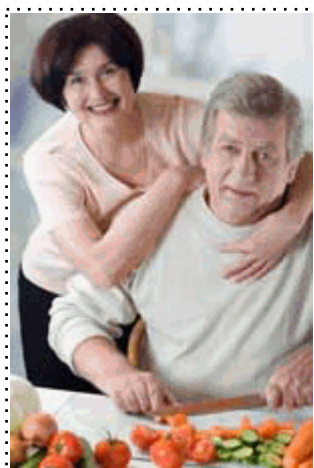
Precio: 0 € *

Modalidad: A distancia

* 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

El objetivo principal de este curso consiste en formar profesionales competentes que den respuesta a la creciente demanda de personal especializado en la atención higiénica, alimentaria y sociosanitaria en las instituciones donde se lleva a cabo el cuidado de personas con especiales necesidades de salud física, psíquica y social.



A quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

Objetivos

Capacitar al alumno para que sepa adaptar y aplicar las técnicas de higiene personal, analizando las características de los usuarios, e identificando las condiciones higiénicas que debe cumplir el entorno de los mismos.

Describir los procedimientos para adaptar y aplicar las técnicas de mantenimiento del orden y de las condiciones higiénico-sanitarias del entorno del usuario.

Explicar las técnicas de apoyo a la ingesta al usuario, siguiendo las indicaciones de administración prescritas.

Indicar la manera correcta de seleccionar y preparar los materiales e instrumentos para facilitar la observación y/o exploración de los usuarios.

Definir los procedimientos de limpieza y desinfección de materiales e instrumentos de uso común en la atención higiénica y en el cuidado sanitario básico y describir los procesos de recogida de muestras.

Especificar la forma de ejecutar las órdenes de prescripción de administración de medicación, precisando el material que hay que utilizar en función de la técnica demandada.

Capacitar al alumno para efectuar las técnicas de traslado, movilización y acompañamiento en la deambulación de un usuario, en función de su grado de dependencia.

Describir las técnicas básicas sanitarias de urgencias y de primeros auxilios determinando la más adecuada en función de la situación.

Para que te prepara

Este curso ofrece las bases de actuación profesional de apoyo en las áreas higiénica, alimentaria y sociosanitaria en las instituciones sociales de atención a personas dependientes. De esta manera, el alumno podrá adquirir los conocimientos que le capaciten para desempeñar su labor de dentro del equipo del centro, contribuyendo así a la mayor autonomía y bienestar del usuario.

Salidas laborales

Cuidador de personas dependientes en instituciones. Cuidador de minusválidos físicos, psíquicos y sensoriales o Gerocultor, en centros de atención sociosanitaria: residenciales y centros de día, tanto en el ámbito público como en el privado.

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y Fondo Social Europeo).



Forma de subvención

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en ir leyendo el manual teórico así como ir visionando las distintas lecciones que presenta el CDROM Multimedia, a la vez que se realizan las distintas prácticas que se adjuntan en el Cuaderno de Ejercicios.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el Cuaderno de Ejercicios que se adjunta en la subcarpeta. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% de total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Intervención en la Atención Higiénico-alimentaria y Sociosanitaria en Instituciones'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Intervención en la Atención Higiénico-alimentaria y Sociosanitaria en Instituciones'



Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta con rapidez.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada.

Campus virtual online

Especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de INESEM ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Programa formativo

MÓDULO I.

TEMA 1. REALIZACIÓN DE LA HIGIENE Y ASEO DE LA PERSONA DEPENDIENTE Y DE SU ENTORNO EN INSTITUCIONES

Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo y patología más frecuente.

Fundamentos de higiene corporal.

Aplicación de técnicas de aseo e higiene personal.

Prevención y tratamiento de las úlceras por presión: higiene, protección de la piel y cambios posturales.

Aplicación de cuidados del usuario incontinente y colostomizado.

Prevención y control de infecciones. Procedimientos de aislamiento y prevención de enfermedades transmisibles.

Asistencia al usuario para vestirse. Manejo de la ropa y calzado, ayudas y accesorios.

Colaboración en los cuidados postmortem.

TEMA 2. MANTENIMIENTO DEL ORDEN Y CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LA HABITACIÓN DEL USUARIO

Disposición y limpieza de los efectos personales del usuario.

Control de las condiciones ambientales: luminosidad, temperatura, ventilación, ruido y otros factores.

Técnicas de realización de camas, tipos y ropa de cama.

Posiciones de la cama.

Protocolos de actuación para camas cerradas y ocupadas.

TEMA 3. ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y RECOGIDA DE ELIMINACIONES EN INSTITUCIONES

Evolución del metabolismo en el ciclo vital.

Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patologías relacionadas.

Comprobación de hojas de dietas.

Alimentación por vía oral.

Técnicas de recogida de eliminaciones.

Prevención de riesgos en la alimentación y la recogida de eliminaciones.

MÓDULO II.

TEMA 4. RECONOCIMIENTO DE LAS NECESIDADES ESPECIALES DE LAS PERSONAS DEPENDIENTES

Situaciones especiales: usuarios sin familia y familias desestructuradas.

Aplicación de técnicas de observación y registro de la evolución funcional y el desarrollo de actividades de atención física.

Tipos de ayudas técnicas y tecnológicas para la vida cotidiana.

TEMA 5. PARTICIPACIÓN EN LA ATENCIÓN SANITARIA PARA PERSONAS DEPENDIENTES EN EL ÁMBITO SOCIOSANITARIO

Anatomofisiología de los sistemas cardiovascular, respiratorio y excretor y patologías más frecuentes.

Participación en la toma de constantes vitales.

Participación en la administración de medicación: vías oral, tópica y rectal.

Medicación en el caso de personas diabéticas.

Colaboración en la aplicación de técnicas de aerosolterapia y oxigenoterapia.

Colaboración en la aplicación de tratamientos locales y métodos de frío-calor.

Uso de materiales para la medicación.

Riesgos de los medicamentos.

Prevención de riesgos laborales en las tareas sanitarias.

TEMA 6. COLABORACIÓN EN LA MOVILIZACIÓN, TRASLADO Y DEAMBULACIÓN DE LOS USUARIOS

Principios anatomofisiológicos de sostén y movimiento del cuerpo humano: el aparato locomotor.

Biomecánica de las articulaciones.

Patologías más frecuentes del sistema locomotor.

Principios anatomofisiológicos del sistema nervioso.

Posiciones anatómicas.

Principios de mecánica corporal.

Técnicas de movilización, traslado y deambulación.

Prevención de riesgos laborales en las tareas de deambulación, traslado y movilización.

TEMA 7. PRESTACIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS EN SITUACIONES DE URGENCIA EN INSTITUCIONES

Reconocimiento de las situaciones de riesgo y protocolos de actuación. Aviso a los profesionales responsables.

Técnicas de actuación en urgencias.

Mantenimiento de botiquines.

TEMA 8. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE LIMPIEZA DE MATERIALES E INSTRUMENTOS SANITARIOS

Aplicación de operaciones de limpieza de materiales sanitarios.

Proceso de desinfección. Métodos y materiales.

Proceso de esterilización. Métodos, materiales y control de calidad.

Prevención de infecciones.

Eliminación de residuos sanitarios.

Prevención de Riesgos Laborales en las tareas de limpieza de material sanitario.