



ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y TRATAMIENTOS A PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DOMICILIO (Unidad

Formativa 0120 del Certificado de Profesionalidad SSCS0108)

257 Formación profesional para el empleo dirigida preferentemente a trabajadores/as ocupados/as

DURACIÓN:

50 Horas.

REQUISITOS

1. Dominio del castellano hablado y escrito
2. Competencia matemática
3. Tendrán preferencia aquellas personas que hayan realizado otros módulos o unidades formativas pertenecientes al mismo certificado de profesionalidad y aquellos que cumplan con los requisitos académicos que establecen las disposiciones generales del certificado:
 - Quienes cumplan el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio.
 - Quienes tengan superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

OBJETIVOS:

- ✓ El alumnado será capaz de Ejecutar las órdenes de prescripción de administración de medicación por vía oral, óptica 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.
- ✓ El alumnado será capaz de 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.

CONTENIDO:

Financia:



UNIÓN EUROPEA

Fondo Soc. Europeo

'Iniciativa en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:





1. PLANIFICACIÓN DEL MENÚ DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL

- Principios de alimentación y nutrición.
- Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patología más frecuente.
- Conceptos de alimentación y nutrición. Los alimentos. Clasificación funcional.
- Recomendaciones en energía y nutrientes. Ingesta recomendada. Interpretación del etiquetado nutricional.
- Dieta saludable. Calidad de dieta.
- Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas.
- Tipos de dietas.
- Dieta familiar y planificación de menús diarios y semanales.
- Raciones y medidas caseras.
- La alimentación en el anciano y en el convaleciente.
- Planificación de los menús.
- Consideración por la situación específica alimentaria y nutricional de cada persona dependiente

2. UTILIZACIÓN DE TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN

- Alimentación por vía oral, enteral.
- Ayudas técnicas para la ingesta.
- Apoyo a la ingesta.

3. RECOGIDA DE ELIMINACIONES

- Medios y materiales para la recogida de excretas.
- Eliminación de excretas.
- Normas higiénico-sanitarias.
- Mantenimiento de la higiene y presencia física personales.
- Respeto por la intimidad de la persona dependiente y sus familiares.

4. ADMINISTRACIÓN DE MEDICACIÓN EN EL DOMICILIO

- Evolución del metabolismo en el ciclo vital.
- Principios de farmacología general.
- Principios anatomofisiológicos de los sistemas cardiovascular, respiratorio y excretor. Patología relacionada.
- Constantes vitales.
- Técnicas de preparación y administración de medicación por vía oral, tópica y rectal.

Financia:



UNIÓN EUROPEA

Fondo Soc. Europeo

'Iniciativa en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:





- Técnicas de aerosolterapia y oxigenoterapia.
- Técnicas de aplicación de frío y calor.
- Riesgos de los fármacos.
- Constitución y mantenimiento de botiquines.

OBSERVACIONES:

Esta acción formativa se corresponde con la Unidad Formativa UF0120 perteneciente al Módulo Formativo: Higiene y atención sanitaria domiciliaria (MF0249_2) del Certificado de Profesionalidad de Atención sociosanitaria a personas en el domicilio (SSCS0108), y se adecúa a los requerimientos que se establecen en dicho Certificado .

La cualificación profesional de referencia de este certificado es la de ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS EN EL DOMICILIO (SSC089_2).

NOTA IMPORTANTE:

La selección de los/as participantes se realizará mediante un cuestionario con el fin de que el personal docente pueda homogeneizar el grupo en función de los conocimientos, experiencia y/o formación y en el que podamos comprobar si se cumplen los requisitos previos indicados en este temario para hacer el curso. Se tendrá también en cuenta la **situación laboral** en la **fecha de inicio** del curso. Se avisará a las personas admitidas una semana antes a través de un mensaje al móvil o llamada telefónica.

Desde Forem pretendemos llegar a todas las personas trabajadoras y desempleadas. Para intentar que todos y todas tengáis una oportunidad y se aprovechen los recursos públicos que desde aquí gestionamos, cada alumno o alumna tendrá la opción de realizar un curso por semestre. En el caso de que hubiera plazas disponibles, se habilitará la opción de participar en más de una acción siempre y cuando no se supere el número de horas máximas marcadas por cada programación.



Financia:



UNIÓN EUROPEA
Fondo Soc. Europeo

Imparte:



Entidad solicitante:

