

FICHA TÉCNICA

Curso: Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio. SSC0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio

Horas: 50

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.

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.

Dirigido a:

Auxiliar de ayuda a domicilio

Asistente de atención domiciliaria

Cuidador de personas mayores, discapacitadas, convalecientes en el domicilio

Capacita para:

Capacita para ejecutar 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 las técnicas demandadas y la prescripción. Además para saber analizar diferentes tipos de dietas y aplicar la técnica de apoyo a la ingesta y de recogida de eliminación más adecuada, en función del grado de dependencia del usuario, siguiendo las indicaciones de administración prescritas.

Otros datos:

Incluye recursos didácticos que ayudan a la comprensión de los contenidos.

En cada capítulo se incluyen ejercicios de autoevaluación y aplicaciones prácticas para que el alumno refuerce el contenido visto en ella.

En cada capítulo hay una introducción y un resumen.

FICHA TÉCNICA

Contenido Formativo:

1. Planificación del menú de la unidad convencional

- 1.1. Introducción
- 1.2. Principios de alimentación y nutrición
- 1.3. Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino
- 1.4. Conceptos de alimentación y nutrición. los alimentos. Clasificación funcional
- 1.5. Recomendaciones de energía y nutrientes
- 1.6. Dieta saludable
- 1.7. Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas
- 1.8. Dieta familiar y planificación de menús diarios y semanales
- 1.9. Raciones y medidas caseras
- 1.10. La alimentación en el anciano y en el convaleciente
- 1.11. Planificación de los menús
- 1.12. Consideración por la situación específica alimentaria y nutricional de cada persona dependiente
- 1.13. Resumen

2. Utilización de técnicas de alimentación

- 2.1. Introducción
- 2.2. Alimentación por vía oral y enteral
- 2.3. Ayudas técnicas para la ingesta
- 2.4. Apoyo a la ingesta
- 2.5. Resumen

3. Recogida de eliminaciones

- 3.1. Introducción
- 3.2. Medios y materiales para la recogida de excretas
- 3.3. Eliminación de excretas
- 3.4. Normas higiénico sanitarias
- 3.5. Mantenimiento de la higiene y presencia física personal
- 3.6. Respeto por la intimidad de la persona dependiente y sus familiares
- 3.7. Resumen

4. Administración de medicamentos en el domicilio

- 4.1. Introducción
- 4.2. Evolución del metabolismo en el ciclo vital
- 4.3. Principios de farmacología en general
- 4.4. Principios anatomofisiológicos de los sistemas cardiovascular, respiratorio y excretor
- 4.5. Constantes vitales: temperatura, frecuencia respiratoria, presión arterial, frecuencia cardiaca.
- 4.6. Técnicas de preparación y administración de medicación por vía oral, tópica y rectal
- 4.7. Técnicas de aerosolterapia y oxigenoterapia
- 4.8. Técnicas de aplicación de frío y calor

FICHA TÉCNICA

- 4.9. Riesgos de los fármacos
- 4.10. Constitución y mantenimiento de botiquines
- 4.11. Resumen

