



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Curso en Higiene, Salud y Mantenimiento del Hogar de Personas Dependientes

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Curso en Higiene, Salud y Mantenimiento del Hogar de Personas Dependientes

duración total: 200 horas

horas teleformación: 100 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Si tiene interés en el entorno de la atención a personas dependientes y quiere especializarse en términos como el de higiene o salud este es su momento, con el Curso Superior en Higiene, Salud y Mantenimiento del Hogar de Personas Dependientes podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta función de la mejor manera posible. se trata de una formación en tareas domésticas del hogar de personas dependientes a través de conceptos sobre la higiene en personas encamadas, sobre la manipulación, tratamiento y conservación de alimentos y la adaptación y mantenimiento de la vivienda de este colectivo.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

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

objetivos

- Conocer los aspectos esenciales sobre la alimentación y nutrición.
- Aplicar técnicas de higiene y aseo a la persona dependiente.
- Conocer los términos para que la vivienda esté adaptada a la persona dependiente.
- Prevenir los accidentes en la vivienda.

para qué te prepara

El Curso Superior en Higiene, Salud y Mantenimiento del Hogar de Personas Dependientes le prepara para adquirir las técnicas y formación necesaria para tratar a personas dependientes de manera profesional, prestando atención a los conceptos de higiene, salud y mantenimiento del hogar.

salidas laborales

Centros especializados, residencias, hogares.

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/máster, 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).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

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

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Higiene, Salud y Mantenimiento del Hogar de Personas Dependientes'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. 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 en un plazo máximo de 48 horas.

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

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



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.

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.

comunidad

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.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

1. Conceptos: salud, enfermedad, alimentación y nutrición
 - 1.- Salud y enfermedad
 - 2.- Alimentación y nutrición
2. Clasificación de los alimentos
 - 1.- Según su función
 - 2.- Según su descripción

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA A LO LARGO DEL CICLO VITAL Y EN CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES

1. La alimentación en la edad adulta
 - 1.- Necesidades energéticas del adulto mayor
 - 2.- Necesidades energéticas totales
2. La alimentación en la menopausia
 - 1.- Requerimientos nutricionales
3. Alimentación en la tercera edad
 - 1.- Factores que influyen en el estado nutricional de la tercera edad
 - 2.- Consumos y recomendaciones generales en la dieta diaria en la tercera edad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN, TRATAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1. La conservación de alimentos en el hogar
 - 1.- Requisitos de almacenamiento de los productos en el hogar
2. La higiene en la preparación de alimentos
3. Preparación de alimentos
 - 1.- Situación de la persona dependiente a la hora de preparar los alimentos
 - 2.- Consideración por la situación específica alimentaria y nutricional de cada persona dependiente
 - 3.- Contaminación cruzada con alérgenos
4. Los hábitos alimentarios: origen y cambio
5. Algunos consejos sobre alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

1. Etiquetado
 - 1.- Componentes del etiquetado del producto envasado
 - 2.- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
 - 3.- Alimentos sin envasar
2. Que se entiende por etiquetado
3. Comprensión del etiquetado
 - 1.- Presentación visual
 - 2.- La lengua
 - 3.- Regulación vertical y productos específicos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA COMPRA DE ALIMENTOS

1. La Compra de Alimentos
 - 1.- Correspondencia con el presupuesto elaborado
 - 2.- Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno
2. Consumo responsable

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASEO EN GENERAL

1. Introducción
 - 1.- Finalidades del aseo y la higiene
 - 2.- Objetivos
 - 3.- Normas generales de procedimiento
2. Aseo general

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HIGIENE Y ASEO DE LA PERSONA DEPENDIENTE

- 1.Introducción
- 2.Cuidados específicos
 - 1.- Los cabellos
 - 2.- Las manos
 - 3.- Los pies
 - 4.- Los pliegues
 - 5.- El cuidado bucal
 - 6.- Las prótesis dentales
 - 7.- El afeitado
 - 8.- Maquillarse y adornarse
 - 9.- El baño o la ducha
- 3.El vestido y el calzado. Ayudas técnicas
 - 1.- Introducción
 - 2.- La elección de prendas de vestir
- 4.Ayudas para el vestido y el calzado
 - 1.- Vestido de la parte superior del cuerpo
 - 2.- Vestido de la parte inferior del cuerpo
 - 3.- El calzado

UNIDAD DIDÁCTICA 8. HIGIENE Y ASEO DEL USUARIO/A ENCAMADO/A

- 1.Introducción
- 2.Cómo poner guantes estériles
- 3.Objetivos
- 4.Material
- 5.Lavados de las distintas partes del cuerpo
 - 1.- Lavado de cabeza
 - 2.- Higiene de los ojos
 - 3.- Higiene de genitales del varón
 - 4.- Higiene de genitales en la mujer
 - 5.- Higiene y cuidado de uñas, manos y pies
 - 6.- Higiene de la boca en usuarios dependientes
- 6.Colocación de la cuña
- 7.Suministrar el enema de limpieza
- 8.Hacer la cama de la persona encamada
- 9.Cuidados en heridas limpias
- 10.El masaje

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA

- 1.Introducción
- 2.Etiquetado
- 3.Almacenamiento y venta
- 4.Lejías
- 5.Envasado, etiquetado y rotulación

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LIMPIEZA DEL HOGAR PARA LOS/AS USUARIOS/AS

- 1.Como crear una habitación libre de polvo
- 2.Preparación
- 3.Mantenimiento
- 4.Alfombras y pisos
- 5.La cama y ropa de cama
- 6.Los muebles y demás mobiliario
- 7.Control del Aire
- 8.Los Niños
- 9.Las Mascotas

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ADQUISICIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

- 1.Introducción
- 2.Precauciones en la utilización de aparatos conectados a la red eléctrica
- 3.Utilización de aparatos a pilas

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ADAPTACIÓN DE LA VIVIENDA

- 1.Introducción
- 2.Ayudas para el cuidado personal
 - 1.- La ducha diaria
 - 2.- El uso del W.C
 - 3.- Otros detalles
- 3.Ayudas para la movilidad y el transporte
- 4.Ayudas para la alimentación y el cuidado del hogar
 - 1.- La preparación de la comida
 - 2.- Comer solo/a
 - 3.- La limpieza de la vivienda
 - 4.- Otro tipo de ayudas
- 5.La vivienda de un/a usuario/a afectado/a de demencia

UNIDAD DIDÁCTICA 13. PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN LA VIVIENDA

- 1.Introducción
- 2.Cómo detectar el riesgo de la vivienda
 - 1.- Las caídas
 - 2.- La organización del espacio: los muebles
 - 3.- La iluminación
 - 4.- El cuarto de baño
 - 5.- La organización de los armarios
 - 6.- El uso de aparatos eléctricos
 - 7.- La cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 14. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE LA VIVIENDA

- 1.Modificaciones de la vivienda
 - 1.- Ayudas técnicas para las actividades domésticas
 - 2.- Mobiliario y adaptaciones para la vivienda y otros inmuebles
 - 3.- Ayudas técnicas para mejorar el ambiente, maquinaria y herramientas
- 2.Ayudas técnicas para el esparcimiento
 - 1.- Ordenadores personales. Internet. Correo electrónico