



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Máster en Intervención Sociosanitaria: Auxiliar de Ayuda a Domicilio + Titulación Universitaria

+ Información Gratis

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

Máster en Intervención Sociosanitaria: Auxiliar de Ayuda a Domicilio + Titulación Universitaria

duración total: 1.500 horas **horas teleformación:** 450 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

El Master en Intervención Sociosanitaria: Auxiliar de Ayuda a Domicilio responde a una creciente necesidad sociosanitaria ante el envejecimiento poblacional y el aumento de personas dependientes. Este curso integral capacita para brindar apoyo vital en domicilios y mejorar la calidad de vida de los más vulnerables. A través de un completo temario que abarca desde la atención higiénica hasta la gestión de las dinámicas cotidianas, los alumnos desarrollarán habilidades para administrar alimentos y tratamientos, ejecutar técnicas de primeros auxilios y fomentar la rehabilitación psicosocial. La preparación en comunicación efectiva y observación asegura una interacción sensible y constructiva con los beneficiarios y sus entornos. Además, se instruye en la práctica de la planificación de una alimentación equilibrada y la organización del hogar. Optar por este Master supone elegir una formación de vanguardia, orientada a la profesionalización en un sector vital, con flexibilidad gracias a su modalidad online.



+ 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

- Dominar cuidados básicos.
- Administrar dietas y fármacos.
- Ejercitar y primeros auxilios.
- Fomentar la autonomía.
- Mejorar la comunicación.
- Gestionar tareas diarias.
- Organizar el hogar funcionalmente.

para qué te prepara

El Máster en Intervención Sociosanitaria te prepara para ser Auxiliar de Ayuda a Domicilio, brindándote las habilidades para asistir a personas dependientes. Aprenderás sobre atención higiénico-sanitaria, administración de alimentos y tratamientos, así como primeros auxilios. Profundizarás en la mejora de capacidades físicas y rehabilitación psicosocial, y te capacitarás en apoyar las gestiones diarias y la interacción eficaz con el entorno del asistido. Además, te formarás en gestión doméstica, incluyendo cocina y mantenimiento del hogar.

salidas laborales

Con el Master en Intervención Sociosanitaria: Auxiliar de Ayuda a Domicilio, despliega una carrera vital en la atención domiciliar especializada. Vuélvete un experto en cuidados higiénico-sanitarios, administración de alimentos y medicación, y primeros auxilios, facilitando la calidad de vida de personas dependientes. Además, fomenta su autonomía mediante técnicas de rehabilitación psicosocial y apoyo en la gestión diaria. Este programa te abre puertas a trabajar en servicios de atención a domicilio, empresas de asistencia y entidades de ayuda mutua.

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 'Auxiliar de Ayuda a Domicilio Vol. 1'
- Manual teórico 'Auxiliar de Ayuda a Domicilio Vol. 2'
- Manual teórico 'Características y Necesidades de Atención Higiénico-Sanitaria de las Personas Dependient
- Manual teórico 'Administración de Alimentos y Tratamientos a Personas Dependientes en el Domicilio'
- Manual teórico 'Mejora de las Capacidades Físicas y Primeros Auxilios para las Personas Dependientes en
- Manual teórico 'Mantenimiento y Rehabilitación Psicosocial de las Personas Dependientes en Domicilio'
- Manual teórico 'Apoyo a las Gestiones Cotidianas de las Personas Dependientes'
- Manual teórico 'Interrelación, Comunicación y Observación con la Persona Dependiente y su Entorno'
- Manual teórico 'Gestión, Aprovisionamiento y Cocina en la Unidad Familiar de Personas Dependientes'
- Manual teórico 'Mantenimiento, Limpieza y Organización del Domicilio 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 ineseem 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

PARTE 1. AUXILIAR DE AYUDA A DOMICILIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SERVICIO DE AYUDA A DOMICILIO.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SISTEMA PÚBLICO DE LOS SERVICIOS SOCIALES.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ¿QUÉ ES EL SERVICIO DE AYUDA A DOMICILIO (SAD)?.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN, PLANIFICACIÓN Y PROGRAMACIÓN.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. VALORACIÓN DEL SAD.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EVALUACIÓN Y FICHAS DE DEPENDENCIA.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARACTERÍSTICAS DE LOS/AS USUARIOS/AS.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-BIOLÓGICAS, PSICOLÓGICAS, ECONÓMICAS Y SOCIOLÓGICAS.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA FIGURA DEL AUXILIAR.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ÉTICA PROFESIONAL.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ELABORACIÓN.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. CONDUCTAS.

UNIDAD DIDÁCTICA 13. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA A LO LARGO DEL CICLO VITAL Y EN CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES.

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ADAPTACIÓN DE TÉCNICAS DE LA INGESTA DE ALIMENTOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 15. ADAPTACIÓN DE TÉCNICAS DE LA INGESTA DE ALIMENTOS II.

UNIDAD DIDÁCTICA 16. ELABORAR PLANES ALIMENTARIOS I.

UNIDAD DIDÁCTICA 17. ELABORAR PLANES ALIMENTARIOS II.

UNIDAD DIDÁCTICA 18. ELABORAR PLANES ALIMENTARIOS III.

UNIDAD DIDÁCTICA 19. ASEO EN GENERAL.

UNIDAD DIDÁCTICA 20. HIGIENE Y ASEO DEL USUARIO/A.

UNIDAD DIDÁCTICA 21. HIGIENE Y ASEO DEL USUARIO/A ENCAMADO/A.

UNIDAD DIDÁCTICA 22. MOVILIZACIONES.

UNIDAD DIDÁCTICA 23. AYUDAS TÉCNICAS.

UNIDAD DIDÁCTICA 24. LA INMOVILIZACIÓN.

UNIDAD DIDÁCTICA 25. ENFERMEDADES HABITUALES EN LAS PERSONAS MAYORES.

UNIDAD DIDÁCTICA 26. GRANDES SÍNDROMES GERIÁTRICOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 27. GRANDES SÍNDROMES GERIÁTRICOS (II).

UNIDAD DIDÁCTICA 28. CAÍDAS.

UNIDAD DIDÁCTICA 29. PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN LA VIVIENDA.

UNIDAD DIDÁCTICA 30. ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 31. ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS POR Sonda NASOGÁSTRICA (I).

UNIDAD DIDÁCTICA 32. ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS POR Sonda NASOGÁSTRICA (II).

UNIDAD DIDÁCTICA 33. ESTADO TERMINAL.

UNIDAD DIDÁCTICA 34. LIMPIEZA DEL HOGAR PARA LOS/AS USUARIOS/AS.

UNIDAD DIDÁCTICA 35. ADAPTACIÓN DE LA VIVIENDA.

UNIDAD DIDÁCTICA 36. RECURSOS SOCIALES E INTEGRACIÓN SOCIAL.

UNIDAD DIDÁCTICA 37. DESARROLLO DE LAS RELACIONES INTERPERSONALES, SOCIALES Y FAMILIARES.

UNIDAD DIDÁCTICA 38. AYUDA A DOMICILIO BÁSICA Y COMPLEMENTARIA.

UNIDAD DIDÁCTICA 39. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE LA VIVIENDA.

PARTE 2. CARACTERÍSTICAS Y NECESIDADES DE ATENCIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA DE LAS PERSONAS

DEPENDIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS Y NECESIDADES DE LAS PERSONAS DEPENDIENTES

- 1.El proceso de envejecimiento
- 2.La enfermedad y la convalecencia
- 3.Las discapacidades

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DELIMITACIÓN DEL ÁMBITO DE LA ATENCIÓN DOMICILIARIA

- 1.Unidades convivenciales con personas dependientes: tipología y funciones. Necesidades y riesgos de los cuidadores principales
- 2.Servicios, programas y profesionales de atención directa domiciliaria a personas dependientes: características y estructura funcional. El equipo interdisciplinar y el papel de los profesionales de la atención directa
- 3.Los cuidadores principales y el servicio de ayuda a domicilio
- 4.Uso del vocabulario básico de la atención domiciliaria
- 5.Principios éticos de la intervención social con personas y colectivos con necesidades especiales. Actitudes y valores
- 6.Aprecio por los principios éticos de la intervención con personas dependientes
- 7.Confidencialidad y respeto a la hora de manejar información personal y médica
- 8.Mantenimiento de la higiene y presencia física personales del profesional de ayuda a domicilio
- 9.Atención integral de las personas. Técnicas de humanización de la ayuda
- 10.Dinámica de la relación de ayuda: adaptación, dificultades, límites y prevención de riesgos psicológicos
- 11.La intervención en las situaciones de duelo
- 12.La observación y el registro de la evolución funcional y el desarrollo de actividades de atención física. Técnicas e instrumentos de observación aplicados a las situaciones domiciliarias
- 13.Las ayudas técnicas para el cuidado y la higiene personal

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE HIGIENE Y ASEO DE LA PERSONA DEPENDIENTE

- 1.Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo y fundamentos de higiene corporal. Patología más frecuente
- 2.Técnicas de aseo e higiene corporal según tipología de ayuda a domicilio
- 3.Úlceras por presión. Prevención y tratamiento
- 4.Tipos de camas, accesorios y lencería. Técnicas de realización de camas
- 5.Cuidados del paciente incontinente y colostomizado
- 6.Prevenición y control de infecciones
- 7.Cuidados postmortem. Finalidad y preparación del cadáver
- 8.Técnicas de limpieza y conservación de prótesis
- 9.Fomento de la autonomía de la persona dependiente y su entorno para la mejora de su higiene y aseo

PARTE 3. ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y TRATAMIENTOS A PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DOMICILIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DEL MENÚ DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL

- 1.Principios de alimentación y nutrición
- 2.Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patología más frecuente
- 3.Conceptos de alimentación y nutrición. Los alimentos. Clasificación funcional
- 4.Recomendaciones en energía y nutrientes. Ingesta recomendada. Interpretación del etiquetado nutricional
- 5.Dieta saludable. Calidad de dieta
- 6.Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas
- 7.Tipos de dietas
- 8.Dieta familiar y planificación de menús diarios y semanales
- 9.Raciones y medidas caseras
- 10.La alimentación en el anciano y en el convaleciente

11. Planificación de los menús

12. Consideración por la situación específica alimentaria y nutricional de cada persona dependiente

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN

1. Alimentación por vía oral y enteral

2. Ayudas técnicas y apoyo para la ingesta

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECOGIDA DE ELIMINACIONES

1. Medios y materiales para la recogida de excretas

2. Eliminación de excretas

3. Normas higiénico-sanitarias

4. Mantenimiento de la higiene y presencia física personales

5. Respeto por la intimidad de la persona dependiente y sus familiares

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ADMINISTRACIÓN DE MEDICACIÓN EN EL DOMICILIO

1. Evolución del metabolismo en el ciclo vital

2. Principios de farmacología general

3. Constantes vitales

4. Técnicas de preparación y administración de medicación por vía oral, tópica y rectal

5. Técnicas de aerosolterapia y oxigenoterapia

6. Técnicas de aplicación de frío y calor

7. Riesgos de los fármacos

8. Constitución y mantenimiento de botiquines

PARTE 4. MEJORA DE LAS CAPACIDADES FÍSICAS Y PRIMEROS AUXILIOS PARA LAS PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DOMICILIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MOVILIDAD DE LA PERSONA DEPENDIENTE

1. Principios anatomofisiológicos de sostén y movimiento del cuerpo humano

2. Aparato locomotor

3. Patologías más frecuentes del aparato locomotor

4. Biomecánica de las articulaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EMPLEO DE TÉCNICAS DE MOVILIZACIÓN, TRASLADO Y DEAMBULACIÓN

1. Posiciones anatómicas

2. Técnicas y ayudas técnicas para la deambulación, traslado y movilización en personas dependientes

3. Técnicas para el posicionamiento en cama

4. Orientación a la persona dependiente y sus cuidadores principales

5. Fomento de la autonomía de la persona dependiente y su entorno para la mejora de su movilidad y estado físico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TOMA DE CONSTANTES VITALES

1. Temperatura

2. Frecuencia respiratoria

3. Presión arterial

4. Frecuencia cardiaca

5. Recogida de las mismas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y PRIMEROS AUXILIOS

1. Primeros auxilios

2. Traumatismos. Vendajes e inmovilizaciones

3. Técnicas de reanimación cardiopulmonar

4. Asfixia

5. Quemaduras

6. Heridas y hemorragias

7. Picaduras

- 8.Intoxicaciones
- 9.Botiquín de urgencias
- 10.Consultas a distancia
- 11.Prevencción de riesgos en el entorno de la persona dependiente. Medidas de autoprotección
- 12.Atención especial a la Prevencción de Riesgos Laborales

PARTE 5. MANTENIMIENTO Y REHABILITACIÓN PSICOSOCIAL DE LAS PERSONAS DEPENDIENTES EN DOMICILIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PSICOLOGÍA BÁSICA APLICADA A LA ATENCIÓN PSICOSOCIAL DOMICILIARIA DE PERSONAS DEPENDIENTES

- 1.Conceptos fundamentales
- 2.Ciclo vital, conducta, procesos cognitivos, motivación, emoción, alteraciones. Proceso de envejecimiento, enfermedad y convalecencia
- 3.Cambios biopsicosociales
- 4.Incidencias en la calidad de vida
- 5.Evolución del entorno socioafectivo y de la sexualidad de la persona mayor
- 6.Necesidades especiales de atención y apoyo integral
- 7.Calidad de vida, apoyo y autodeterminación en la persona mayor
- 8.Conceptos fundamentales, características y necesidades especiales en enfermedad y convalecencia

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELACIÓN SOCIAL DE LAS PERSONAS MAYORES Y DISCAPACITADOS

- 1.Características de la relación social de las personas dependientes. Habilidades sociales fundamentales
- 2.Dificultades de relación social. Situaciones conflictivas
- 3.Técnicas para favorecer la relación social. Actividades de acompañamiento y de relación social. Estrategias de intervención
- 4.Medios y recursos. Aplicación de las nuevas tecnologías, asociacionismo, recursos del entorno y vías de acceso a los mismos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESTACIÓN DE ORIENTACIÓN A LA PERSONA DEPENDIENTE Y SUS CUIDADORES PRINCIPALES

- 1.Técnicas e instrumentos de observación aplicados a las situaciones domiciliarias
- 2.La observación y el registro de la evolución funcional y el desarrollo de actividades de atención
- 3.Descripción de las escalas de dependencia más utilizadas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL AMBIENTE COMO FACTOR FAVORECEDOR DE LA AUTONOMÍA PERSONAL, COMUNICACIÓN Y RELACIÓN SOCIAL

- 1.Distribución y decoración de espacios
- 2.Uso de materiales domésticos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN PSICOSOCIAL

- 1.El logro de la autonomía psicológica y social
- 2.Mantenimiento y entrenamiento de hábitos de autonomía psicosocial en situaciones cotidianas del domicilio
- 3.Técnicas, procedimientos y estrategias de intervención
- 4.Técnicas de resolución de conflictos
- 5.Procedimiento y estrategias de modificación de conducta
- 6.Intervención de acompañamiento y apoyo en la relación social, en la resolución de gestiones y en el entorno familiar. Disposición para la atención integral a las personas
- 7.Preferencia por las técnicas de humanización de la ayuda

PARTE 6. APOYO A LAS GESTIONES COTIDIANAS DE LAS PERSONAS DEPENDIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN EN AUTONOMÍA PERSONAL

- 1.Mantenimiento y entrenamiento de hábitos de autonomía física en situaciones cotidianas del domicilio
- 2.Condiciones del domicilio
- 3.Distribución, actualización y señalización de espacios, mobiliario y enseres domésticos
- 4.Intervención de acompañamiento y apoyo en la relación social, en la resolución de gestiones y en el entorno familiar
- 5.Recursos comunitarios
- 6.Solicitud de ayudas, prestaciones y servicios

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTERVENCIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO Y APOYO EN LA RELACIÓN SOCIAL, EN LA RESOLUCIÓN DE GESTIONES Y EN EL ENTORNO FAMILIAR

- 1.Funciones y papel del profesional de atención directa desde la unidad convivencial. Áreas de intervención
- 2.Estrategias de actuación, límites y deontología
- 3.Intervención más frecuentes. Gestiones. Seguimiento
- 4.Documentación personal y de la unidad convivencial
- 5.Técnicas básicas de elaboración, registro y control de la documentación
- 6.Confidencialidad a la hora de manejar documentación de otras personas
- 7.Respeto de los límites de actuación y deontología profesional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. AYUDAS TÉCNICAS Y TECNOLÓGICAS PARA LA VIDA COTIDIANA

- 1.Ayudas técnicas para actividades domésticas
- 2.Mobiliario y adaptaciones para la vivienda y otros inmuebles
- 3.Ayudas técnicas para la manipulación de productos y bienes
- 4.Ayudas técnicas para mejorar el ambiente, maquinaria y herramientas
- 5.Ayudas técnicas para el esparcimiento
- 6.Ordenadores personales. Internet. Correo electrónico
- 7.Otras ayudas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MOTIVACIÓN Y APRENDIZAJE DE LAS PERSONAS MAYORES, DISCAPACITADAS Y/O ENFERMAS

- 1.Características específicas de la motivación y el aprendizaje de las personas mayores, discapacitadas y/o enfermas
- 2.Mantenimiento y entrenamiento de las funciones cognitivas en situaciones cotidianas del domicilio
- 3.Memoria, atención, razonamiento, orientación espacial, temporal y personal, razonamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SERVICIOS DE ATENCIÓN DOMICILIARIA

- 1.Servicios, programas y profesionales de atención directa domiciliaria a personas dependientes
- 2.Características
- 3.Estructura funcional
- 4.El equipo interdisciplinar

PARTE 7. INTERRELACIÓN, COMUNICACIÓN Y OBSERVACIÓN CON LA PERSONA DEPENDIENTE Y SU ENTORNO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN DE LOS PROBLEMAS DE COMUNICACIÓN Y LENGUAJE RELACIONADOS CON LOS PRINCIPALES TRASTORNOS GENERALES

- 1.Trastornos del desarrollo
- 2.Retraso mental
- 3.Parálisis cerebral infantil
- 4.Autismo
- 5.Trastornos neurodegenerativos
- 6.Parkinson
- 7.Alzheimer
- 8.Esclerosis Lateral Amiotrófica (ELA)
- 9.Esclerosis múltiple

10. Deficiencias sensoriales
11. Deficiencias auditivas
12. Deficiencias visuales
13. Sordoceguera
14. Consideración por la situación específica de cada persona con problemas de lenguaje y comunicación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMUNICACIÓN DE LAS PERSONAS DEPENDIENTES

1. El proceso de comunicación
2. Necesidades especiales de comunicación
3. Discapacidades
4. Problemas de comunicación y lenguaje
5. Estrategias y recursos de intervención comunicativa

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE TÉCNICAS PARA FAVORECER LA RELACIÓN SOCIAL Y LAS ACTIVIDADES DE ACOMPAÑAMIENTO

1. Estrategias de intervención en comunicación
2. Proceso de selección del sistema alternativo de comunicación
3. Recursos comunicativos
4. Técnicas de comunicación alternativa y aumentativa para personas con deficiencias físicas, motrices o psíquicas
5. Técnicas de comunicación alternativa y aumentativa para personas con deficiencias sensoriales
6. Ayudas técnicas en la comunicación alternativa y aumentativa. Ayudas técnicas para la información y señalización
7. Técnicas de observación de la evolución general de la persona dependiente
8. Sensibilidad ante los problemas de comunicación de las personas dependientes

PARTE 8. GESTIÓN, APROVISIONAMIENTO Y COCINA EN LA UNIDAD FAMILIAR DE PERSONAS DEPENDIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO EN LA UNIDAD CONVIVENCIAL

1. Elementos que lo constituyen. Características. Procedimientos de elaboración
2. Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio
3. Tareas domésticas diarias
4. Planificación del trabajo diario
5. Aprecio por la planificación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE GESTIÓN DEL PRESUPUESTO DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL

1. Administración y control de los gastos de la unidad convivencial
2. Interpretación de la documentación de gestión domiciliaria: facturas, recibos,...
3. Partidas de gasto mensual en el domicilio
4. Precaución en el manejo del presupuesto doméstico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONFECCIÓN DE LA LISTA DE LA COMPRA

1. Factores que la determinan
2. Correspondencia con el presupuesto elaborado
3. Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno
4. Métodos para elaborar la lista de la compra

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPRA Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE USO COMÚN EN EL DOMICILIO

1. Tipos de establecimientos. Ventajas e inconvenientes
2. Compra virtual y por teléfono
3. Análisis del etiquetaje
4. Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios en el domicilio
5. Almacenamiento y colocación de los productos
6. Prevención del deterioro de alimentos

7. Métodos de conservación de alimentos
8. Limpieza y colocación de materiales de cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA

1. Menaje, utensilios y electrodomésticos
2. Recetas de cocina
3. Técnicas de preelaboración básica de alimentos
4. Elaboraciones elementales de cocina
5. Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo
6. Guarniciones culinarias. Clases y aplicaciones. Elaboración de guarniciones
7. Postres

UNIDAD DIDÁCTICA 6. HIGIENE ALIMENTARIA

1. Normativa higiénico-sanitaria
2. Aditivos alimentarios
3. Normativa vigente para los manipuladores de alimentos
4. Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de los alimentos
5. Toxiinfecciones alimentarias
6. Sustancias tóxicas de los alimentos
7. Atención especial a las normas de higiene alimentaria

PARTE 9. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y ORGANIZACIÓN DEL DOMICILIO DE PERSONAS DEPENDIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA DEL HOGAR

1. Técnicas y productos de limpieza
2. Limpieza de dormitorios y otras habitaciones
3. Limpieza especial de enseres y mobiliario
4. Limpieza especial de aparatos, ayudas técnicas y utensilios de atención a las personas dependientes
5. Clasificación y selección de residuos y basura del hogar (papel, vidrio, metales, bricks, orgánicos)
6. Aprecio por la limpieza e higiene del hogar

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LAVADO, REPASADO Y PLANCHADO DE LA ROPA

1. Lavado de la ropa
2. Productos y materiales
3. Secado de la ropa
4. Planchado de la ropa
5. Tratamiento de la ropa según su tejido
6. Colocación y limpieza de armarios
7. Mantenimiento de uso de lavadoras y secadoras
8. Precaución en el manejo de ropas y enseres domésticos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REVISIÓN Y MANTENIMIENTO BÁSICOS DEL DOMICILIO

1. Colocación y orden de artículos y enseres domésticos
2. Revisión de conducciones de agua y gas
3. Revisión de aparatos eléctricos y electrodomésticos
4. Cierre de puertas y ventanas
5. Mantenimiento básico de aparatos y ayudas técnicas
6. Fomento de la participación y autonomía del usuario
7. Uso de sistemas de alarma y telealarma
8. Uso de sistemas de teleasistencia y telefonía móvil: funcionamiento. Utilidades. Servicios que presta

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RIESGOS DOMÉSTICOS

1. Riesgos de las instalaciones eléctricas domésticas

2. Riesgos de los electrodomésticos
3. Riesgos de las instalaciones de gas domésticas
4. Atención especial a la prevención de accidentes en el hogar

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TELEASISTENCIA

1. Funcionamiento
2. Utilidades y servicios que presta
3. Otras ayudas técnicas
4. Sistemas de alarma y detección