

FAMILIA PROFESIONAL: Servicios socioculturales y a la comunidad

CURSO: Atención alimentaria en Instituciones Sociosanitarias

HORAS: 100 horas + 65H (El curso incluye formación en Empleabilidad y Habilidades Sociales, Competencias Digitales e Idiomas cuyo objetivo es facilitar los conocimientos y recursos necesarios para acercarse a las empresas con confianza y desenvolverse adecuadamente en un puesto de trabajo).

REQUISITOS:

No se establecen requisitos académicos de acceso, pero se recomienda poseer competencias digitales básicas para el aprovechamiento de la formación online.

Modalidad On Line

Contenidos

UD1. Planificación del Menú de la Unidad Convivencial.

1.1. Principios de alimentación y nutrición.

1.2. Concepto de la alimentación y nutrición. Los alimentos. Clasificación funcional.

1.3. Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas.

1.4. Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivos y endocrinos.

1.5. Dieta saludable.

1.6. Tipos de dietas.

UD2. Utilización de Técnicas de Alimentación.

- 2.1. Alimentación por vía oral.
- 2.2. Ayuda técnicas para la ingesta.
- 2.3. Apoyo para la ingesta.

UD3. Recogida de Eliminaciones.

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

UD4. Administración de Medicación en el Domicilio.

- 4.1. Principios de farmacología general.
- 4.2. Evolución del metabolismo en el ciclo vital.
- 4.3. Riesgo de los fármacos.
- 4.4. Técnicas de preparación y administración de medicación por vía oral tópica y rectal.
- 4.5. Constitución y mantenimiento de un botiquín.
- 4.6. Constantes vitales.
- 4.7. Principios anatomofisiológicos de los sistemas cardiovascular respiratorio y excretor.
- 4.8. Técnica aerosolterapia y oxigenoterapia.
- 4.9. Técnicas de aplicación de frío y calor.

UD5. Administración de alimentos y recogida de eliminaciones en instituciones.

- 5.1. Evolución del metabolismo en el ciclo vital.
- 5.2. Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patología relacionada.
- 5.3. Comprobación de hojas de dietas.



- 5.4. Alimentación por vía oral.
- 5.5. Técnicas de recogida de eliminaciones.
- 5.6. Prevención de riesgos en la alimentación y la recogida de eliminaciones.

Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios e Navegación de Pontevedra, Vigo e Vilagarcía de Arousa
Correo electrónico: camarapvv@camarapvv.es Página web: www.camarapvv.com
Tel.: 986 432 533 Fax: 986 435 659

CIF: Q3600430G

Oficina Pontevedra
Jardines de Vicenti 4, 2º
36002 Pontevedra

Sede Vigo
República Argentina 18 A
36201 VIGO

Oficina Vilagarcía de Arousa
Avda. Doctor Tourón, 46
36600 Vilagarcía de Arousa