

## ASISTENCIA SOCIO SANITARIA

### ÁREA FORMATIVA

SANIDAD

### DURACIÓN

50 h

### MODALIDAD FORMATIVA

Semipresencial, Distancia.

### DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a:

- Profesionales del campo de la geriatría, asistencia a domicilio y auxiliar de enfermería
- Cualquier persona que desee ampliar conocimientos en este campo

### OBJETIVOS

Adquirir las competencias necesarias para ayudar en el ámbito sociosanitario a las personas y colectivos con especialidades necesidades de salud física, psíquica o social, como mayores, discapacitados, enfermos crónicos y convalecientes, aplicando estrategias y procedimientos adecuados a su situación para mantener y mejorar su autonomía personal, sus relaciones con el entorno y su inserción ocupacional

### TITULACIÓN

Los participantes que hayan realizado con aprovechamiento el Curso, recibirán el correspondiente **Diploma de Asistencia Sociosanitaria** por Isonor Quality.

### TEMARIO

#### **TEMA 1. ANÁLISIS DE LA PROFESIÓN**

1. EL MARCO JURÍDICO Y COMPETENCIAL DES SERVICIO DE AYUDA A DOMICILIO (SAD)
2. ASPECTOS GENERALES
3. VENTAJAS DE LA ATENCIÓN DOMICILIARIA
4. EL EQUIPO DE ATENCIÓN DOMICILIARIA
5. EL AUXILIAR DE AYUDA A DOMICILIO

#### **TEMA 2. COMUNICACIÓN Y RELACIONES INTERPERSONALES**

1. RELACIÓN INTERPERSONAL
2. RELACIÓN AUXILIAR-PACIENTE
3. COMUNICACIÓN TERAPÉUTICA Y EN LA PÉRDIDA Y PROCESO DE DUELO

**TEMA 3. GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL SAD**

1. LA TRAMITACIÓN ADMINISTRATIVA DE LA AYUDA
2. REQUISITOS PARA SER BENEFICIARIO. EL BAREMO
3. LA CONCESIÓN DE LA AYUDA Y EL COMIENZO DE LA PRESTACIÓN

**TEMA 4. HIGIENE GENERAL**

**TEMA 5. TRATAMIENTO DE LAS LESIONES DE LA PIEL**

**TEMA 6. SALUD Y HÁBITOS ALIMENTARIOS**

1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
2. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN
3. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
4. ELIMINACIÓN DE BASURAS
5. INTOXICACIONES ALIMENTARIAS

**TEMA 7. ELABORACIÓN DE DIETAS ESPECÍFICAS PARA PERSONAS MAYORES**

1. FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ALIMENTACIÓN DEL ANCIANO
2. NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS ANCIANOS
3. NORMAS Y CONSEJOS PARA LA CORRECTA ALIMENTACIÓN DE LOS ANCIANOS
4. EQUILIBRIO DE LA DIETA DEL ANCIANO
5. DESNUTRICIÓN EN EL ANCIANO
6. CLASIFICACIÓN DE DIETAS SEGÚN PATOLOGÍAS

**TEMA 8. TÉCNICAS DE MOVILIZACIÓN**

**TEMA 9. TÉCNICAS DE TRANSPORTE**

**TEMA 10. PROCEDIMIENTOS Y TÉCNICAS BÁSICAS DE ENFERMERÍA EN HIGIENE Y ASEO PERSONAL DEL PACIENTE**

**TEMA 11. LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN**

**TEMA 12. ATENCIÓN A LAS NECESIDADES DE ELIMINACIÓN. PROCEDIMIENTO Y CUIDADOS EN LA RECOGIDA DE MUESTRA**

**DOCENTES**

Profesorado con acreditada experiencia en la materia.

