

AUXILIAR DE AYUDA A DOMICILIO

ÁREA FORMATIVA

SANIDAD

NIVEL

Curso Monográfico

DURACIÓN

50 h

MODALIDAD FORMATIVA

Semipresencial, Distancia.

DESTINATARIOS

- Cuidadores de personas dependientes, auxiliares de Geriátrica, trabajadores familiares. Profesionales que deseen ampliar sus conocimientos en el sector geriátrico asistencial.
- Alumnos interesados en el tema.

OBJETIVOS

- Formar al personal que intervenga con estas personas para paliar sus dolencias, mejorar su vida a través de cuidados, hábitos alimenticios, etc. Formar para intervenciones precisas sobre higiene, movilización de la persona, administración de medicamentos, etc.

TITULACIÓN

Los participantes que hayan realizado con aprovechamiento el Curso, recibirán el correspondiente **Diploma de Auxiliar de ayuda a domicilio** expedido por Isonor Quality.

TEMARIO

MÓDULO 1: Ayuda a Domicilio

TEMA 1. Análisis de la Profesión

Introducción

El Marco Jurídico y Competencial del Servicio de Ayuda Domicilio (SAD)

Aspectos Generales del Servicio de Ayuda a Domicilio

Ventajas de la Atención Domiciliaria

El Equipo de Atención Domiciliaria

El Auxiliar de Ayuda a Domicilio

TEMA 2. Comunicación y Relaciones Interpersonales

Relación Interpersonal

Relación Auxiliar/Paciente

Comunicación Terapéutica

Comunicación en la Pérdida y en el Proceso de Duelo

Tema 3. Gestión y Administración del SAD

Introducción

La Tramitación Administrativa de la Ayuda

Requisitos para Ser Beneficiario. El Baremo

La Concesión de la Ayuda y el Comienzo de la Prestación

Seguimiento del Servicio

MÓDULO 2: Aseo, Higiene y Cuidados Básicos

Tema 4. Higiene General

Normas Generales del Aseo

Aseo en la Ducha o Bañera

Aseo del Paciente Encamado

Cuidado de la Boca

Lavado del Cabello

Colocación de la Cuña y Botella

Tema 5. Tratamiento de las Lesiones de la Piel

Introducción

Clasificación de las UPP

MÓDULO 3: Alimentación y Nutrición

Tema 6. Salud y Alimentación

Alimentación y Nutrición

Almacenamiento y Conservación

Higiene y Manipulación de Alimentos

Eliminación de Basuras

Intoxicaciones Alimentarias

Enfermedades más Frecuentes Producidas por el Consumo de Alimentos

Contaminados

Tema 7. Elaboración de Dietas Específicas para Personas Mayores

Introducción

Factores que Influyen en la Alimentación del Anciano/a

Necesidades Nutricionales de los/as Ancianos/as

Normas para una Correcta Alimentación de los/as Ancianos/as

Consejos para la Correcta Manipulación de los Alimentos

Consejos Prácticos a la Hora de Preparar los Alimentos

Equilibrio de la Dieta del Anciano/a

Desnutrición en el Anciano/a

Clasificación de Dietas según Patologías

DOCENTES

Profesorado con acreditada experiencia en la materia.