

NECESIDADES NUTRICIONALES Y ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS A PERSONAS DEPENDIENTES					
MODALIDAD:	Teleformación	DURACIÓN:	30 horas	Nº MAX. PARTICIPANTES:	80
COLECTIVOS DESTINATARIOS:	Trabajadores que tengan a su cargo personas dependientes y/o con patologías, que deseen adquirir conocimientos sobre las necesidades específicas de estos colectivos, así como formas de alimentación específicas y procedimiento de recogida de eliminaciones.				
MEDIOS PEDAGÓGICOS:					
<p>Los contenidos teóricos del curso se encuentran en las unidades didácticas, que se presentan a través de distintos tipos de recursos, gracias al medio utilizado, Internet, no se reducen a los textos que el alumno debe memorizar, sino que también incluyen:</p> <p>Texto. Además de la redacción de los contenidos teóricos, los recursos de texto incorporan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fotografías o iconos visuales. • Notas, advertencias, consejos... con su formato especial. • Esquemas o resúmenes. • Recursos interactivos donde ir descubriendo los conocimientos correspondientes a la unidad didáctica. <p>Práctica. Ejercicio evaluable. El tutor la corrige y puntúa.</p> <p>Multimedia. Con este formato pueden presentarse animaciones que muestran los contenidos de forma interactiva para que los vayas descubriendo y te favorezca la esquematización mental de los mismos, también pueden presentarse resúmenes de módulo, prácticas interactivas autocorregibles, etc.</p> <p>Glosario. Diccionario con los términos específicos del curso.</p> <p>FAQ. Preguntas más frecuentes referidas al curso.</p> <p>Bibliografía. Referencias bibliográficas de textos relacionados con el curso.</p> <p>Enlaces de interés. Enlaces a páginas web relacionadas con el curso.</p> <p>Autoevaluación. Pruebas que permiten al alumno comprobar la asimilación de los contenidos del curso y verificar sus respuestas.</p> <p>Evaluación. Prueba objetiva de conocimientos.</p> <p>Además, dispones de todos los contenidos en formato pdf para su visualización o descarga.</p>					
CONTENIDOS			OBJETIVOS		
<p>CARACTERÍSTICAS ANATOMOFISIOLÓGICAS Y PATOLOGÍAS MÁS FRECUENTES DE LOS SISTEMAS ENDOCRINO Y DIGESTIVO.</p> <p>1.1. Evolución del metabolismo en el ciclo vital. 1.2. Sistema digestivo. 1.3. Sistema endocrino</p> <p>2. ALIMENTACIÓN Y HOJAS DE DIETAS</p> <p>2.1. Alimentación y dieta saludable 2.2. Dietas y menús 2.3. Menús en patologías especiales 2.4. Alimentación por vía oral</p> <p>3. TÉCNICAS DE RECOGIDA DE ELIMINACIONES.</p> <p>3.1. Medidas a tomar por el profesional 3.2. Normas de higiene y limpieza 3.3. Sondajes, enemas y muestras</p> <p>4. PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA ALIMENTACIÓN Y LA RECOGIDA DE ELIMINACIONES.</p>			<p>OBJETIVO GENERAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar la técnica de apoyo a la ingesta al usuario, siguiendo las indicaciones de administración prescritas. <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar las características anatomofisiológicas y las patologías más frecuentes de los sistemas endocrino y digestivo. • Describir las ayudas, apoyos, pautas y posturas para facilitar la ingesta. • Diferenciar las pautas de actuación para la recogida de eliminaciones. • Adquirir hábitos higiénicos en la práctica de la atención al usuario. • Conocer las medidas de prevención de riesgos laborales relacionadas con la alimentación y la recogida de eliminaciones de los usuarios. 		