

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

Los contenidos teóricos del curso se encuentran en las unidades didácticas, que se presentan a través de distintos tipos de recursos, gracias al método utilizado, Internet, no se reducen a los textos que el alumno debe memorizar, sino que también incluyen:

TEXTO. Además de la redacción de los contenidos teóricos, los recursos de texto incorporan:

- 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.

PRÁCTICA. Ejercicio evaluable. El tutor la corrige y la puntúa.

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.

GLOSARIO. Diccionario con los términos específicos del curso.

FAQ. Preguntas más frecuentes referidas al curso.

BIBLIOGRAFÍA. Referencias bibliográficas de textos relacionados con el curso.

ENLACES DE INTERÉS. Enlaces a páginas web relacionadas con el curso.

AUTOEVALUACIÓN. Pruebas que permiten al alumno comprobar la asimilación de los contenidos del curso y verificar sus respuestas.

EVALUACIÓN. Prueba objetiva de conocimientos.

Además, dispones de todos los contenidos en formato pdf para su visualización o descarga.



CONTENIDOS

1. CARACTERÍSTICAS ANATOMOFISIOLÓGICAS Y PATOLOGÍAS MÁS FRECUENTES DE LOS SISTEMAS ENDOCRINO Y DIGESTIVO.
 - 1.1. Evolución del metabolismo en el ciclo vital.
 - 1.2. Sistema digestivo.
 - 1.3. Sistema endocrino
2. ALIMENTACIÓN Y HOJAS DE DIETAS
 - 2.1. Alimentación y dieta saludable
 - 2.2. Dietas y menús
 - 2.3. Menús en patologías especiales
 - 2.4. Alimentación por vía oral
3. TÉCNICAS DE RECOGIDA DE ELIMINACIONES.
 - 3.1. Medidas a tomar por el profesional
 - 3.2. Normas de higiene y limpieza
 - 3.3. Sondas, enemas y muestras
4. PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA ALIMENTACIÓN Y LA RECOGIDA DE ELIMINACIONES.



OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

- Aplicar la técnica de apoyo a la ingesta al usuario, siguiendo las indicaciones de administración prescritas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 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.