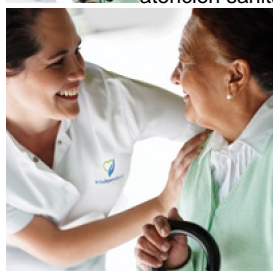


Pack dos cursos atención sanitaria y atención Higiénico-alimentaria en Instituciones Sociales



atencion sanitaria y atencion higienico-alimentaria en instituciones sociales



Atención sanitaria y atención higiénico-alimentaria en Instituciones Sociales

Calificación: Sin calificación

Precio

29,00 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

PACK DOS CURSOS ONLINE:

ATENCIÓN SANITARIA Y ATENCIÓN HIGIÉNICO-ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES SOCIALES

Precio real: 359 Euros. Precio oferta: 29 Euros.

Horas del Pack: 40

Diplomas acreditativos y personalizados

Una vez adquieras los cursos en **Añadir al carro**, seguidamente le enviaremos a su email las indicaciones y claves de acceso a la Plataforma de Teleformacion.

ATENCIÓN SANITARIA EN INSTITUCIONES SOCIALES

Duración en horas: 20

OBJETIVOS DEL CURSO

- Identificar las necesidades especiales de las personas con dependencia.
- Conocer las ayudas técnicas disponibles para la vida diaria.
- Identificar y conocer las escalas para la valoración de la personas según cada área.
- Utilizar las técnicas de observación y registro adecuadas para cada situación.
- Identificar las necesidades especiales de las personas con dependencia.

- Conocer las ayudas técnicas disponibles para la vida diaria.
- Identificar y conocer las escalas para la valoración de la personas según cada área.
- Utilizar las técnicas de observación y registro adecuadas para cada situación.
- Proporcionar una base anatomofisiológica al alumno de los sistemas implicados en la deambulación y traslado de usuarios.
- Adquirir conciencia y habilidades técnicas adecuadas para la realización de las maniobras de desplazamientos de usuarios.
- Minimizar los riesgos laborales y prevenir la salud postural de los propios profesionales.
- Conocer cómo se produce el movimiento, qué patologías lo alteran y cómo responder ante tales situaciones.
- Tener una aproximación a las diferentes técnicas de intervención de primeros auxilios.
- Conocer los procedimientos indicados y contraindicados ante diferentes lesiones.
- Establecer contacto con los materiales necesarios para realizar procedimientos de primeros auxilios en una institución sociosanitaria.
- Tener una idea general sobre los diferentes procedimientos de limpieza y desinfección del material sanitario.
- Concienciar al profesional sobre el cumplimiento de las medidas de prevención de riesgos laborales cuando se está en contacto con material contaminado.

ÍNDICE

1 Necesidades especiales de personas dependientes

- 1.1 Casos especiales
- 1.2 Observación y registro de cada caso
- 1.3 Ayudas técnicas y tecnológicas

2 Implicación en la atención sanitaria

- 2.1 Anatomofisiología y patologías frecuentes
- 2.2 Toma de constantes vitales
- 2.3 Administración de medicación
- 2.4 Medicación en personas con diabetes
- 2.5 Técnicas de aerosolterapia
- 2.6 Tratamientos locales y métodos frío-calor
- 2.7 Materiales para la medicación
- 2.8 Riesgos relacionados con los medicamentos
- 2.9 Prevención de riesgos laborales en las tareas sanitarias
- 2.10 Cuestionario: Cuestionario de evaluación

3 Ayuda en movilización de usuarios

- 3.1 Principios anatomofisiológicos de movimiento del cuerpo
- 3.2 Principios anatomofisiológicos del sistema nervioso
- 3.3 Diferentes posiciones anatómicas
- 3.4 Principios de mecánica corporal
- 3.5 Movilización, traslado y deambulación
- 3.6 Prevención de riesgos en la deambulación
- 3.7 Cuestionario: Cuestionario de evaluación

4 Primeros auxilios en situaciones de urgencia

- 4.1 Detectar situaciones de riesgo
- 4.2 Actuaciones urgentes
- 4.3 Botiquín

5 Normas de limpieza de materiales

- 5.1 Normas de limpieza de materiales sanitarios
- 5.2 Operaciones de limpieza de materiales sanitarios
- 5.3 Desinfección
- 5.4 Esterilización
- 5.5 Prevención de infecciones
- 5.6 Eliminar residuos sanitarios
- 5.7 Prevención de riesgos laborales en limpieza de material sanitario
- 5.8 Cuestionario: Cuestionario de evaluación
- 5.9 Cuestionario: Cuestionario final

ATENCIÓN HIGIÉNICO-ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES SOCIALES

Duración en horas: 20

OBJETIVOS DEL CURSO

- Conocer en profundidad las características anatomofisiológicas relacionadas con los cuidados de aseo e higiene. - Saber proporcionar los cuidados higiénicos de manera adecuada como sistema preventivo de patologías de la piel derivadas en mayor o menor escala. - Poseer las habilidades y conocimientos necesarios para la elaboración de cuidados del usuario en caso de fallecimiento. - Preservar y mantener el máximo nivel de autonomía del usuario. - Conocer todos los factores ambientales que rodean a la persona en situación de dependencia, así como saber intervenir ante aquellos que pudieran estar dificultando o entorpeciendo el bienestar del mismo. - Actuar como intermediario o

creador de un contexto residencial o institucional donde las personas en situación de dependencia puedan estar dotadas de calidad de vida. - Dotar al alumno de las herramientas y conocimientos necesarios para adaptar la alimentación a los diferentes usuarios que se encuentran en las instituciones sociales. - Capacitar al técnico para realizar las tareas de ingesta con el usuario de forma adecuada y sabiendo detectar sus necesidades y características especiales. - Saber intervenir ante diferentes patologías digestivas, así como actuar de forma correcta ante diferentes tipos de eliminaciones de sustancias de desecho orgánicas.

ÍNDICE

1 Higiene de la persona dependiente

- 1.1 Aspectos anatomofisiológicos de la piel y la higiene corporal
- 1.2 Técnicas de aseo e higiene corporal
- 1.3 Tratamiento de úlceras por presión
- 1.4 El usuario incontinente y colostomizado
- 1.5 Control de infecciones
- 1.6 Ayuda al usuario para vestirse
- 1.7 Cuidados postmortem
- 1.8 Cuestionario: Cuestionario de evaluación

2 Orden y condiciones higiénicas

- 2.1 Limpieza de los efectos personales
- 2.2 Condiciones ambientales
- 2.3 Técnicas para la realización de camas de personas dependientes
- 2.4 Cuestionario: Cuestionario de evaluación

3 Alimentación y recogida de eliminación en instituciones

- 3.1 El metabolismo en el ciclo vital
- 3.2 Aspectos anatomofisiológicos del sistema digestivo
- 3.3 Hojas de dietas según necesidades
- 3.4 Alimentación por vía oral
- 3.5 Recogida de eliminaciones
- 3.6 Prevención en aspectos alimenticios y de recogida de eliminaciones
- 3.7 Cuestionario: Cuestionario de evaluación
- 3.8 Cuestionario: Cuestionario final

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.