

NOMBRE DEL CURSO: ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y TRATAMIENTOS A PERSONAS
DEPENDIENTES EN EL DOMICILIO

ÁMBITO: SANIDAD

HORAS: 100

OBJETIVOS:

- ✓ Analizar la composición de una dieta saludable, describiendo las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo en función de sus características fisiológicas, patológicas y conductuales.
- ✓ Describir las principales características anatómicas y fisiológicas de los aparatos digestivo, endocrino y urinario.
- ✓ Analizar diferentes tipos de dietas.
- ✓ Aplicar diferentes técnicas de apoyo a la ingesta, en función de las características y necesidades del usuario.
- ✓ Aplicar la técnica de recogida de eliminaciones más adecuada, en función del grado de dependencia del usuario, siguiendo las indicaciones de administración prescritas.
- ✓ Ejecutar las órdenes de prescripción de administración de medicación por vía oral, tópica y rectal, así como de tratamientos locales de frío y calor, precisando y organizando el material que se ha de utilizar en función de la técnica demandada y la prescripción.
- ✓ Describir los principales riesgos asociados a la administración de medicamentos en función del tipo de fármaco, de la vía de administración, de las características de la persona y de la pauta del facultativo.

INDICE:

UNIDAD 1. Planificación del menú de la unidad convivencial

Introducción.

Objetivos.

Mapa conceptual.

1. Principios de alimentación y nutrición.
 - 1.1. Los alimentos.
2. Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patología más frecuente.
 - 2.1. Anatomía del sistema digestivo.
Patologías más frecuentes del sistema digestivo.
 - 2.2. Anatomía del sistema endocrino
Principales glándulas del sistema endocrino I
Principales glándulas del sistema endocrino II
Patologías más frecuentes del sistema endocrino
3. Conceptos de alimentación y nutrición. Los alimentos. Clasificación funcional.
 - 3.1 Clasificación funcional de los alimentos.
4. Recomendaciones en energía y nutrientes. Ingesta recomendada.

- 4.1 Interpretación del etiquetado nutricional
- 5. Dieta saludable. Calidad de dieta.
- 6. Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas.
- 6.1 Enfermedades nutricionales I
- 6.2 Enfermedades nutricionales II
- 7. Tipos de dietas.
- 8. Dieta familiar y planificación de menús diarios y semanales.
- 9. Raciones y medidas caseras.
- 10. La alimentación en el anciano y en el convaleciente.
 - 10.1. Proceso dietético de la persona convaleciente.
 - 10.2. Necesidades nutricionales de las personas mayores y de los convalecientes.
- 11. Planificación de los menús.
- 12 Consideración por la situación específica alimentaria y nutricional de cada persona dependiente.

Recuerda

UNIDAD 2. Utilización de técnicas de alimentación

Introducción

Objetivos

Mapa Conceptual

- 1. Alimentación por vía oral y enteral.
 - 1.1. Características específicas de los alimentos
 - 1.2. Cambios biológicos y cambios psicosociales que condicionan la alimentación
 - Cambios biológicos
 - Cambios psicosociales
 - 1.3. Recomendaciones para la alimentación
 - 1.4. Patologías que requieren de alimentación específica
 - 1.5. Alimentación oral
 - 1.6. Alimentación enteral
- 2. Ayudas técnicas y apoyo para la ingesta
 - 2.1. Utensilios de apoyo a la ingesta I
 - 2.2. Utensilios de apoyo a la ingesta II

Recuerda

UNIDAD 3. Recogida de eliminaciones

Introducción

Objetivos

Mapa Conceptual

- 1 Normas Higiénico-sanitarias.
 - 1.1 Conceptos generales de higiene
 - 1.2 Medidas personales del asistente

- 2 Medios y materiales para la recogida de excretas.
 - 2.1 Colector externo penneano y sonda vesical
 - 2.2 Orinales, pañales desechables y protectores.
- 3 Eliminación de excretas.
 - 3.1 Limpieza de excretas
 - Procedimiento general
 - Protocolo de actuación
 - 3.2. Incontinencia urinaria
 - Reeducación de esfínteres o reentrenamiento vesical
 - Ejercicios del suelo pelviano
 - 3.3. Estreñimiento
- 4 Mantenimiento de la higiene y presencia física personales.
- 5 Respeto por la intimidad de la persona dependiente y sus familiares.

Recuerda

UNIDAD 4. Administración de medicación en el domicilio

Introducción

Objetivos

Mapa Conceptual

1. Evolución del metabolismo en el ciclo vital.
2. Principios de farmacología general.
 - 2.1. Vías de absorción
 - 2.2. Mecanismo de acción de los fármacos
 - 2.3. Presentación de los fármacos
 - 2.4. Reacciones predecibles y reacciones no predecibles de los fármacos
3. Riesgos de los fármacos.
 - 3.1 Alergias y dependencias.
4. Técnicas de preparación y administración de medicación por vía oral, tópica y rectal.
 - 4.1 Vías de administración
5. Principios anatomofisiológicos de los sistemas.
 - 5.1. Sistema cardiovascular
 - 5.2. Sistema respiratorio
 - 5.3. Sistema excretor
6. Constantes vitales.
7. Técnicas de aerosolterapia y oxigenoterapia.
 - 7.1. Aerosolterapia
 - 7.2. Oxigenoterapia
8. Técnicas de aplicación de frío y calor.
 - 8.1. Aplicaciones de la termoterapia y protocolo de actuación
9. Constitución y mantenimiento de botiquines.

Recuerda