

Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio (UF0120)

Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio (UF0120)

Duración: 50 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

- 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 LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS ANATÓMICAS Y FISIOLÓGICAS DE LAS VÍAS MÁS FRECUENTES DE ADMINISTRACIÓN DE FÁRMACOS.- ANALIZAR DIFERENTES TIPOS DE DIETAS Y APLICAR LA TÉCNICA DE APOYO A LA INGESTA Y DE RECOGIDA DE ELIMINACIONES MÁS ADECUADA, EN FUNCIÓN DEL GRADO DE DEPENDENCIA DEL USUARIO, SIGUIENDO LAS INDICACIONES DE ADMINISTRACIÓN PRESCRITAS.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

TEMA 1. PLANIFICACIÓN DEL MENÚ DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL
1.1. PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
1.2. CONCEPTO DE LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
1.2.1. LOS ALIMENTOS
1.2.2. CLASIFICACIÓN FUNCIONAL
1.3. PROBLEMAS NUTRICIONALES DE LAS SOCIEDADES DESARROLLADAS
1.3.1. ENFERMEDADES DE LA SOCIEDAD DE LA ABUNDANCIA
1.4. PRINCIPIOS ANATOMOFISIOLÓGICOS DE LOS SISTEMAS DIGESTIVOS Y ENDOCRINO
1.4.1. SISTEMA DIGESTIVOS
1.4.2. SISTEMA ENDOCRINOS
1.4.3. PATOLOGÍAS MÁS FRECUENTES DEL SISTEMA ENDOCRINO
1.4.4. PATOLOGÍAS MÁS FRECUENTES DEL SISTEMA DIGESTIVO
1.5. DIETA SALUDABLE
1.5.1. CALIDAD EN LA DIETA
1.5.2. RECOMENDACIONES EN ENERGÍA Y NUTRIENTES
1.5.3. EL ETIQUETADO NUTRICIONAL
1.6. TIPOS DE DIETAS Y PLANIFICACIÓN DE MENUS
1.6.1. PLANIFICACIÓN DE LOS MENÚS
1.6.2. RACIONES Y MEDIDAS CASERAS
1.6.3. DIETAS FAMILIAR. PLANIFICACIÓN DE LOS MENÚS DIARIOS Y SEMANALES
1.6.4. TIPOS DE DIETAS
1.6.5. CONSIDERACIÓN POR LA SITUACIÓN ESPECÍFICA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE CADA PERSONA DEPENDIENTE
1.6.6. LA ALIMENTACIÓN EN EL ANCIANO Y EN EL CONVALENCIENTE

TEMA 2. UTILIZACIÓN DE TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN
2.1. ALIMENTACIÓN POR VÍA.
2.1.1. LA ALIMENTACIÓN POR VÍA ORAL.
2.1.2. LA ALIMENTACIÓN ENTERAL.
2.2. AYUDAS TÉCNICAS PARA LA INGESTA
2.3. APOYO A LA INGESTA

TEMA 3. RECOGIDA DE ELIMINACIONES

© icaformación2026

3.1. ELIMINACIÓN DE EXCRETAS.
3.2. MEDIOS Y MATERIALES PARA LA RECOGIDA DE EXCRETAS
3.3. NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS
3.4. MANTENIMIENTO DE LA HIGIENE Y PRESENCIA FÍSICA PERSONALES

TEMA 4. ADMINISTRACIÓN DE MEDICACIÓN EN EL DOMICILIO
4.1. PRINCIPIOS DE FARMACOLOGÍA GENERAL.
4.2. EVOLUCIÓN DEL METABOLISMO EN EL CICLO VITAL
4.3. RIESGOS DE LOS FÁRMACOS
4.4. TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE MEDICACIÓN POR VÍA ORAL, TÓPICA Y RECTAL
4.5. CONSTITUCIÓN Y MANTENIMIENTO DE BOTIQUINES
4.6. CONSTANTES VITALES
4.7. PRINCIPIOS ANATOMOFISIOLÓGICOS DE LOS SISTEMAS CARDIOVASCULAR, RESPIRATORIO Y EXCRETOR
4.7.1. PATOLOGÍA RELACIONADA.
4.8. TÉCNICAS DE AEROSOLTERAPIA Y OXIGENOTERAPIA
4.9. TÉCNICAS DE APLICACIÓN DE FRÍO Y CALOR

© icaformación2026