

EXPERTO EN HIGIENE, SALUD Y MANTENIMIENTO DEL HOGAR DE PERSONAS DEPENDIENTES (ONLINE)



350,00 € - 425,00 €

Mediante este curso se recogen los principios teóricos fundamentales de higiene de personas dependientes, salud en la tercera edad, mantenimiento del hogar, etc., con el fin de proporcionar una base teórica que permita desarrollar labores profesionales de atención y apoyo en las tareas de higiene, alimentación, salud y mantenimiento de la vivienda de personas con dificultades de autonomía física y/o psíquica.n

Categorías: [Atención Domiciliaria](#), [Cursos online](#), [Sanidad dietética y nutrición](#) |

INFORMACIÓN

Duración	180 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
 Conceptos: salud, enfermedad, alimentación y nutrición
 - Salud y enfermedad
 - Alimentación y nutrición
 Clasificación de los alimentos
 - Según su función
 - Según su descripción

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA A LO LARGO DEL CICLO VITAL Y EN CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES
 La alimentación en la edad adulta
 - Necesidades energéticas del adulto mayor
 - Necesidades energéticas totales
 La alimentación en la menopausia
 - Requerimientos nutricionales
 Alimentación en la tercera edad
 - Factores que influyen en el estado nutricional de la tercera edad
 - Consumos y recomendaciones generales en la dieta diaria en la tercera edad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN, TRATAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
 La conservación de alimentos en el hogar
 - Requisitos de almacenamiento de los productos en el hogar
 La higiene en la preparación de alimentos
 Preparación de alimentos
 Situación de la persona dependiente a la hora de preparar los alimentos
 - Consideración por la situación específica alimentaria y nutricional de cada persona dependiente
 - Contaminación cruzada con alérgenos
 Los hábitos alimentarios: origen y cambio
 Algunos consejos sobre alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS
 Etiquetado
 - Componentes del etiquetado del producto envasado
 - Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
 - Alimentos sin envasar
 Que se entiende por etiquetado
 Comprensión del etiquetado
 Presentación visual
 - La lengua
 Regulación vertical y productos específicos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA COMPRA DE ALIMENTOS
 La Compra de Alimentos
 - Correspondencia con el presupuesto elaborado
 - Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno
 Consumo responsable

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASEO EN GENERAL
 Introducción
 - Finalidades del aseo y la higiene
 - Objetivos
 - Normas generales de procedimiento
 Aseo general

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HIGIENE Y ASEO DE LA PERSONA DEPENDIENTE
 Introducción
 Cuidados específicos
 - Los cabellos
 - Las manos
 - Los pies
 - Los pliegues
 - El cuidado bucal
 - Las prótesis dentales
 - El afeitado
 - Maquillarse y adornarse
 - El baño o la ducha
 El vestido y el calzado. Ayudas técnicas
 Introducción
 - La elección de prendas de vestir
 Ayudas para el vestido y el calzado
 - Vestido de la parte superior del cuerpo
 - Vestido de la parte inferior del cuerpo
 - El calzado

UNIDAD DIDÁCTICA 8.

HIGIENE Y ASEO DEL USUARIO/A ENCAMADO/A

Introducción

- Cómo poner guantes estériles
- Objetivos
- Material
- Lavados de las distintas partes del cuerpo
- Lavado de cabezas
- Higiene de los ojos
- Higiene de genitales del varón
- Higiene de genitales en la mujer
- Higiene y cuidado de uñas, manos y pies
- Higiene de la boca en usuarios dependientes
- Colocación de la cuña
- Suministrar el enema de limpieza
- Hacer la cama de la persona encamada
- Cuidados en heridas limpias
- El masaje

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Introducción

- Etiquetado
- Almacenamiento y venta
- Lejías
- Envasado, etiquetado y rotulación

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LIMPIEZA DEL HOGAR PARA LOS/AS USUARIOS/AS

Como crear una habitación libre de polvo

- Preparación
- Mantenimiento
- Alfombras y pisos
- La cama y ropa de cama
- Los muebles y demás mobiliario
- Control del Aire
- Los Niños
- Las Mascotas

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ADQUISICIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

Introducción

- Precauciones en la utilización de aparatos conectados a la red eléctrica
- Utilización de aparatos a pilas

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ADAPTACIÓN DE LA VIVIENDA

Introducción

- Ayudas para el cuidado personal
- La ducha diaria
- El uso del W.C.
- Otros detalles
- Ayudas para la movilidad y el transporte
- Ayudas para la alimentación y el cuidado del hogar
- La preparación de la comida
- Comer solo/a
- La limpieza de la vivienda
- Otro tipo de ayudas
- La vivienda de un/a usuario/a afectado/a de demencia

UNIDAD DIDÁCTICA 13. PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN LA VIVIENDA

Introducción

- Cómo detectar el riesgo de la vivienda
- Las caídas
- La organización del espacio: los muebles
- La iluminación
- El cuarto de baño
- La organización de los armarios
- El uso de aparatos eléctricos
- La cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 14. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE LA VIVIENDA

- Modificaciones de la vivienda
- Ayudas técnicas para las actividades domésticas
- Mobiliario y adaptaciones para la vivienda y otros inmuebles
- Ayudas técnicas para mejorar el ambiente, maquinaria y herramientas
- Ayudas técnicas para el esparcimiento
- Ordenadores personales. Internet. Correo electrónico