



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Postgrado de Nutrición y Mantenimiento del Hogar para Personas Dependientes



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Postgrado de Nutrición y Mantenimiento del Hogar para Personas Dependientes



DURACIÓN:

300 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

260 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la



Descripción

Si tiene interés en el entorno de la atención a personas dependientes y quiere especializarse en términos como el de higiene o nutrición este es su momento, con el Postgrado de Nutrición y Mantenimiento del Hogar para Personas Dependientes podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta función de la mejor manera posible. Se trata de una formación en tareas domésticas del hogar de personas dependientes a través de conceptos sobre la higiene en personas encamadas, sobre la manipulación, tratamiento y conservación de alimentos y la adaptación y mantenimiento de la vivienda de este colectivo.

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.
- Aplicar técnicas de higiene y aseo a la persona dependiente.
- Conocer las técnicas para que la vivienda esté adaptada a la persona dependiente.

A quién va dirigido

El Postgrado de Nutrición y Mantenimiento del Hogar para Personas Dependientes está dirigido a todos aquellos profesionales del sector que quieran especializarse en nutrición e higiene en el domicilio de personas dependientes, así como a personas interesadas en dedicarse profesionalmente a este entorno.

Para qué te prepara

Este Postgrado de Nutrición y Mantenimiento del Hogar para Personas Dependientes le prepara para tener una visión completa sobre la atención domiciliar a personas dependientes, especializándose en aspectos como la nutrición o el mantenimiento del hogar.

Salidas Laborales

Servicios socioculturales / Atención a la dependencia.

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Higiene, Salud y Mantenimiento del Hogar de Personas Dependientes'
- Manual teórico 'Administración de Alimentos y Tratamientos a Personas Dependientes en el Domicilio'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Administración de Alimentos y Tratamientos a Personas Dependientes en el Domicilio'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación

Formas de Pago

- Contrareembolso

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



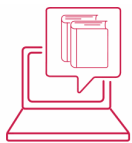
Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y TRATAMIENTOS A PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DOMICILIO

UNIDAD FORMATIVA 1. ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y TRATAMIENTOS A PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DOMICILIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DEL MENÚ DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL

- 1.Principios de alimentación y nutrición
- 2.Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patología más frecuente
- 3.Conceptos de alimentación y nutrición. Los alimentos. Clasificación funcional
- 4.Recomendaciones en energía y nutrientes. Ingesta recomendada. Interpretación del etiquetado nutricional
- 5.Dieta saludable. Calidad de dieta
- 6.Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas
- 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
- 11.Planificación de los menús
- 12.Consideración por la situación específica alimentaria y nutricional de cada persona dependiente

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN

- 1.Alimentación por vía oral y enteral
- 2.Ayudas técnicas y apoyo para la ingesta

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECOGIDA DE ELIMINACIONES

1. Medios y materiales para la recogida de excretas
2. Eliminación de excretas
3. Normas higiénico-sanitarias
4. Mantenimiento de la higiene y presencia física personales
5. Respeto por la intimidad de la persona dependiente y sus familiares

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ADMINISTRACIÓN DE MEDICACIÓN EN EL DOMICILIO

1. Evolución del metabolismo en el ciclo vital
2. Principios de farmacología general
3. Constantes vitales
4. Técnicas de preparación y administración de medicación por vía oral, tópica y rectal
5. Técnicas de aerosolterapia y oxigenoterapia
6. Técnicas de aplicación de frío y calor
7. Riesgos de los fármacos
8. Constitución y mantenimiento de botiquines

PARTE 2. HIGIENE, SALUD Y MANTENIMIENTO DEL HOGAR DE PERSONAS DEPENDIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

1. Conceptos: salud, enfermedad, alimentación y nutrición
 - 1.- Salud y enfermedad
 - 2.- Alimentación y nutrición
2. Clasificación de los alimentos
 - 1.- Según su función
 - 2.- Según su descripción

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA A LO LARGO DEL CICLO VITAL Y EN CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES

1. La alimentación en la edad adulta
 - 1.- Necesidades energéticas del adulto mayor
 - 2.- Necesidades energéticas totales
2. La alimentación en la menopausia
 - 1.- Requerimientos nutricionales
3. Alimentación en la tercera edad
 - 1.- Factores que influyen en el estado nutricional de la tercera edad
 - 2.- Consumos y recomendaciones generales en la dieta diaria en la tercera edad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN, TRATAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1. La conservación de alimentos en el hogar
 - 1.- Requisitos de almacenamiento de los productos en el hogar

- 2.La higiene en la preparación de alimentos
- 3.Preparación de alimentos
 - 1.- Situación de la persona dependiente a la hora de preparar los alimentos
 - 2.- Consideración por la situación específica alimentaria y nutricional de cada persona dependiente
 - 3.- Contaminación cruzada con alérgenos
- 4.Los hábitos alimentarios: origen y cambio
- 5.Algunos consejos sobre alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

- 1.Etiquetado
 - 1.- Componentes del etiquetado del producto envasado
 - 2.- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
 - 3.- Alimentos sin envasar
- 2.Que se entiende por etiquetado
- 3.Comprensión del etiquetado
 - 1.- Presentación visual
 - 2.- La lengua
 - 3.- Regulación vertical y productos específicos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA COMPRA DE ALIMENTOS

- 1.La Compra de Alimentos
 - 1.- Correspondencia con el presupuesto elaborado
 - 2.- Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno
- 2.Consumo responsable

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASEO EN GENERAL

- 1.Introducción
 - 1.- Finalidades del aseo y la higiene
 - 2.- Objetivos
 - 3.- Normas generales de procedimiento
- 2.Aseo general

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HIGIENE Y ASEO DE LA PERSONA DEPENDIENTE

- 1.Introducción
- 2.Cuidados específicos
 - 1.- Los cabellos
 - 2.- Las manos
 - 3.- Los pies
 - 4.- Los pliegues
 - 5.- El cuidado bucal
 - 6.- Las prótesis dentales
 - 7.- El afeitado
 - 8.- Maquillarse y adornarse

- 9.- El baño o la ducha
- 3.El vestido y el calzado. Ayudas técnicas
 - 1.- Introducción
 - 2.- La elección de prendas de vestir
- 4.Ayudas para el vestido y el calzado
 - 1.- Vestido de la parte superior del cuerpo
 - 2.- Vestido de la parte inferior del cuerpo
 - 3.- El calzado

UNIDAD DIDÁCTICA 8. HIGIENE Y ASEO DEL USUARIO/A ENCAMADO/A

- 1.Introducción
- 2.Cómo poner guantes estériles
- 3.Objetivos
- 4.Material
- 5.Lavados de las distintas partes del cuerpo
 - 1.- Lavado de cabeza
 - 2.- Higiene de los ojos
 - 3.- Higiene de genitales del varón
 - 4.- Higiene de genitales en la mujer
 - 5.- Higiene y cuidado de uñas, manos y pies
 - 6.- Higiene de la boca en usuarios dependientes
- 6.Colocación de la cuña
- 7.Suministrar el enema de limpieza
- 8.Hacer la cama de la persona encamada
- 9.Cuidados en heridas limpias
- 10.El masaje

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA

- 1.Introducción
- 2.Etiquetado
- 3.Almacenamiento y venta
- 4.Lejías
- 5.Envasado, etiquetado y rotulación

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

- 1.Como crear una habitación libre de polvo
- 2.Preparación
- 3.Mantenimiento
- 4.Alfombras y pisos
- 5.La cama y ropa de cama
- 6.Los muebles y demás mobiliario
- 7.Control del Aire

- 8. Los Niños
- 9. Las Mascotas

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ADQUISICIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

- 1. Introducción
- 2. Precauciones en la utilización de aparatos conectados a la red eléctrica
- 3. Utilización de aparatos a pilas

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ADAPTACIÓN DE LA VIVIENDA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 13. PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN LA VIVIENDA

- 1. Introducción
- 2. Cómo detectar el riesgo de la vivienda
 - 1.- Las caídas
 - 2.- La organización del espacio: los muebles
 - 3.- La iluminación
 - 4.- El cuarto de baño
 - 5.- La organización de los armarios
 - 6.- El uso de aparatos eléctricos
 - 7.- La cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 14. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE LA VIVIENDA

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