



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Maestría Internacional en Auxiliar de Ayudas a Domicilio



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.

Maestría Internacional en Auxiliar de Ayudas a Domicilio



DURACIÓN:

1.500 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

1.495 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Auxiliar de Ayudas a Domicilio con 1500 horas 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 UNESCO).



Maestría Internacional en Auxiliar de Ayudas a Domicilio **Ver Curso**

- Capacitar al alumno para las prestar las funciones de cuidador en el domicilio, y para la planificación y coordinación de los casos asistenciales con el equipo de profesionales pertinente en cada caso, siendo capaz de identificar las necesidades de alimentación, higiene y recursos sociales, etc, del asistido. -Domine todas las técnicas profesionales para ayudar a familias en general y a cualquier persona en particular en el ámbito de la Ayuda a Domicilio.

A quién va dirigido

La Maestría de Auxiliar de Ayuda a Domicilio está dirigida a todas aquellas personas que quieran profesionalizar su trabajo como Auxiliares de Ayuda a Domicilio. Así como cualquier persona, trabajador o estudiante, que desee incorporarse con garantías al mundo laboral. **PREPÁRESE PARA DESEMPEÑAR UNA PROFESIÓN DE FUTURO Y SIN DESEMPLEO.**

Para qué te prepara

La formación impartida en la maestría de Auxiliar de Ayuda a Domicilio se imparte de acuerdo al Certificado de Profesionalidad regulado mediante Real Decreto por el Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales y por el que se le capacita para desarrollar funciones de Auxiliar de Ayuda a Domicilio tanto en Empresas Privadas como en Organismos Públicos: Ayuntamientos, Diputaciones, Consejerías, ONGs, etc. como profesional de ayuda domicilio conociendo y/o mejorando las técnicas profesionales necesarias para ayudar a familias en las tareas domésticas.

Salidas Laborales

TRABAJE COMO AUXILIAR DE AYUDA A DOMICILIO. Recursos Sociales. Asistencia domiciliaria

Formas de Pago

- 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 sinnúmero 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. AUXILIAR DE AYUDA A DOMICILIO

- UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SERVICIO DE AYUDA A DOMICILIO.
- UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SISTEMA PÚBLICO DE LOS SERVICIOS SOCIALES.
- UNIDAD DIDÁCTICA 3. ¿QUÉ ES EL SERVICIO DE AYUDA A DOMICILIO (SAD)?.
- UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN, PLANIFICACIÓN Y PROGRAMACIÓN.
- UNIDAD DIDÁCTICA 5. VALORACIÓN DEL SAD.
- UNIDAD DIDÁCTICA 6. EVALUACIÓN Y FICHAS DE DEPENDENCIA.
- UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARACTERÍSTICAS DE LOS/AS USUARIOS/AS.
- UNIDAD DIDÁCTICA 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-BIOLÓGICAS, PSICOLÓGICAS, ECONÓMICAS Y SOCIOLÓGICAS.
- UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA FIGURA DEL AUXILIAR.
- UNIDAD DIDÁCTICA 10. ÉTICA PROFESIONAL.
- UNIDAD DIDÁCTICA 11. ELABORACIÓN.
- UNIDAD DIDÁCTICA 12. CONDUCTAS.
- UNIDAD DIDÁCTICA 13. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA A LO LARGO DEL CICLO VITAL Y EN CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES.
- UNIDAD DIDÁCTICA 14. ADAPTACIÓN DE TÉCNICAS DE LA INGESTA DE ALIMENTOS.
- UNIDAD DIDÁCTICA 15. ADAPTACIÓN DE TÉCNICAS DE LA INGESTA DE ALIMENTOS II.
- UNIDAD DIDÁCTICA 16. ELABORAR PLANES ALIMENTARIOS I.
- UNIDAD DIDÁCTICA 17. ELABORAR PLANES ALIMENTARIOS II.
- UNIDAD DIDÁCTICA 18. ELABORAR PLANES ALIMENTARIOS III.
- UNIDAD DIDÁCTICA 19. ASEO EN GENERAL.
- UNIDAD DIDÁCTICA 20. HIGIENE Y ASEO DEL USUARIO/A.

UNIDAD DIDÁCTICA 21. HIGIENE Y ASEO DEL USUARIO/A ENCAMADO/A.

UNIDAD DIDÁCTICA 22. MOVILIZACIONES.

UNIDAD DIDÁCTICA 23. AYUDAS TÉCNICAS.

UNIDAD DIDÁCTICA 24. LA INMOVILIZACIÓN.

UNIDAD DIDÁCTICA 25. ENFERMEDADES HABITUALES EN LAS PERSONAS MAYORES.

UNIDAD DIDÁCTICA 26. GRANDES SÍNDROMES GERIÁTRICOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 27. GRANDES SÍNDROMES GERIÁTRICOS (II).

UNIDAD DIDÁCTICA 28. CAÍDAS.

UNIDAD DIDÁCTICA 29. PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN LA VIVIENDA.

UNIDAD DIDÁCTICA 30. ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 31. ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS POR SONDA NASOGÁSTRICA (I).

UNIDAD DIDÁCTICA 32. ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS POR SONDA NASOGÁSTRICA (II).

UNIDAD DIDÁCTICA 33. ESTADO TERMINAL.

UNIDAD DIDÁCTICA 34. LIMPIEZA DEL HOGAR PARA LOS/AS USUARIOS/AS.

UNIDAD DIDÁCTICA 35. ADAPTACIÓN DE LA VIVIENDA.

UNIDAD DIDÁCTICA 36. RECURSOS SOCIALES E INTEGRACIÓN SOCIAL.

UNIDAD DIDÁCTICA 37. DESARROLLO DE LAS RELACIONES INTERPERSONALES, SOCIALES Y FAMILIARES.

UNIDAD DIDÁCTICA 38. AYUDA A DOMICILIO BÁSICA Y COMPLEMENTARIA.

UNIDAD DIDÁCTICA 39. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE LA VIVIENDA.

PARTE 2. CARACTERÍSTICAS Y NECESIDADES DE ATENCIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA DE LAS PERSONAS DEPENDIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS Y NECESIDADES DE LAS PERSONAS DEPENDIENTES

- 1.El proceso de envejecimiento
- 2.La enfermedad y la convalecencia
- 3.Las discapacidades

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DELIMITACIÓN DEL ÁMBITO DE LA ATENCIÓN DOMICILIARIA

- 1.Unidades convivenciales con personas dependientes: tipología y funciones. Necesidades y riesgos de los cuidadores principales
- 2.Servicios, programas y profesionales de atención directa domiciliaria a personas dependientes: características y estructura funcional. El equipo interdisciplinar y el papel de los profesionales de la atención directa
- 3.Los cuidadores principales y el servicio de ayuda a domicilio
- 4.Uso del vocabulario básico de la atención domiciliaria
- 5.Principios éticos de la intervención social con personas y colectivos con necesidades especiales. Actitudes y

valores

6. Aprecio por los principios éticos de la intervención con personas dependientes
 7. Confidencialidad y respeto a la hora de manejar información personal y médica
 8. Mantenimiento de la higiene y presencia física personales del profesional de ayuda a domicilio
 9. Atención integral de las personas. Técnicas de humanización de la ayuda
 10. Dinámica de la relación de ayuda: adaptación, dificultades, límites y prevención de riesgos psicológicos
 11. La intervención en las situaciones de duelo
 12. La observación y el registro de la evolución funcional y el desarrollo de actividades de atención física.
- Técnicas e instrumentos de observación aplicados a las situaciones domiciliarias
13. Las ayudas técnicas para el cuidado y la higiene personal

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE HIGIENE Y ASEO DE LA PERSONA

DEPENDIENTE

1. Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo y fundamentos de higiene corporal. Patología más frecuente
2. Técnicas de aseo e higiene corporal según tipología de ayuda a domicilio
3. Úlceras por presión. Prevención y tratamiento
4. Tipos de camas, accesorios y lencería. Técnicas de realización de camas
5. Cuidados del paciente incontinente y colostomizado
6. Prevención y control de infecciones
7. Cuidados postmortem. Finalidad y preparación del cadáver
8. Técnicas de limpieza y conservación de prótesis
9. Fomento de la autonomía de la persona dependiente y su entorno para la mejora de su higiene y aseo

PARTE 3. 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 4. MEJORA DE LAS CAPACIDADES FÍSICAS Y PRIMEROS AUXILIOS PARA LAS PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DOMICILIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MOVILIDAD DE LA PERSONA DEPENDIENTE

1. Principios anatomofisiológicos de sostén y movimiento del cuerpo humano
2. Aparato locomotor
3. Patologías más frecuentes del aparato locomotor
4. Biomecánica de las articulaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EMPLEO DE TÉCNICAS DE MOVILIZACIÓN, TRASLADO Y DEAMBULACIÓN

1. Posiciones anatómicas
2. Técnicas y ayudas técnicas para la deambulación, traslado y movilización en personas dependientes
3. Técnicas para el posicionamiento en cama
4. Orientación a la persona dependiente y sus cuidadores principales
5. Fomento de la autonomía de la persona dependiente y su entorno para la mejora de su movilidad y estado físico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TOMA DE CONSTANTES VITALES

- 1.Temperatura
- 2.Frecuencia respiratoria
- 3.Presión arterial
- 4.Frecuencia cardíaca
- 5.Recogida de las mismas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y PRIMEROS AUXILIOS

- 1.Primeros auxilios
- 2.Traumatismos. Vendajes e inmovilizaciones
- 3.Técnicas de reanimación cardiopulmonar
- 4.Asfixia
- 5.Quemaduras
- 6.Heridas y hemorragias
- 7.Picaduras
- 8.Intoxicaciones
- 9.Botiquín de urgencias
- 10.Consultas a distancia
- 11.Prevencción de riesgos en el entorno de la persona dependiente. Medidas de autoprotección
- 12.Atención especial a la Prevencción de Riesgos Laborales

PARTE 5. MANTENIMIENTO Y REHABILITACIÓN PSICOSOCIAL DE LAS PERSONAS DEPENDIENTES EN DOMICILIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PSICOLOGÍA BÁSICA APLICADA A LA ATENCIÓN PSICOSOCIAL DOMICILIARIA DE PERSONAS DEPENDIENTES

- 1.Conceptos fundamentales
- 2.Ciclo vital, conducta, procesos cognitivos, motivación, emoción, alteraciones. Proceso de envejecimiento, enfermedad y convalecencia
- 3.Cambios biopsicosociales
- 4.Incidencias en la calidad de vida
- 5.Evolución del entorno socioafectivo y de la sexualidad de la persona mayor
- 6.Necesidades especiales de atención y apoyo integral
- 7.Calidad de vida, apoyo y autodeterminación en la persona mayor
- 8.Conceptos fundamentales, características y necesidades especiales en enfermedad y convalecencia

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELACIÓN SOCIAL DE LAS PERSONAS MAYORES Y DISCAPACITADOS

- 1.Características de la relación social de las personas dependientes. Habilidades sociales fundamentales
- 2.Dificultades de relación social. Situaciones conflictivas
- 3.Técnicas para favorecer la relación social. Actividades de acompañamiento y de relación social. Estrategias

de intervención

4. Medios y recursos. Aplicación de las nuevas tecnologías, asociacionismo, recursos del entorno y vías de acceso a los mismos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESTACIÓN DE ORIENTACIÓN A LA PERSONA DEPENDIENTE Y SUS CUIDADORES PRINCIPALES

1. Técnicas e instrumentos de observación aplicados a las situaciones domiciliarias
2. La observación y el registro de la evolución funcional y el desarrollo de actividades de atención
3. Descripción de las escalas de dependencia más utilizadas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL AMBIENTE COMO FACTOR FAVORECEDOR DE LA AUTONOMÍA PERSONAL, COMUNICACIÓN Y RELACIÓN SOCIAL

1. Distribución y decoración de espacios
2. Uso de materiales domésticos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN PSICOSOCIAL

1. El logro de la autonomía psicológica y social
2. Mantenimiento y entrenamiento de hábitos de autonomía psicosocial en situaciones cotidianas del domicilio
3. Técnicas, procedimientos y estrategias de intervención
4. Técnicas de resolución de conflictos
5. Procedimiento y estrategias de modificación de conducta
6. Intervención de acompañamiento y apoyo en la relación social, en la resolución de gestiones y en el entorno familiar. Disposición para la atención integral a las personas
7. Preferencia por las técnicas de humanización de la ayuda

PARTE 6. APOYO A LAS GESTIONES COTIDIANAS DE LAS PERSONAS DEPENDIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN EN AUTONOMÍA PERSONAL

1. Mantenimiento y entrenamiento de hábitos de autonomía física en situaciones cotidianas del domicilio
2. Condiciones del domicilio
3. Distribución, actualización y señalización de espacios, mobiliario y enseres domésticos
4. Intervención de acompañamiento y apoyo en la relación social, en la resolución de gestiones y en el entorno familiar
5. Recursos comunitarios
6. Solicitud de ayudas, prestaciones y servicios

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTERVENCIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO Y APOYO EN LA RELACIÓN SOCIAL, EN LA RESOLUCIÓN DE GESTIONES Y EN EL ENTORNO FAMILIAR

1. Funciones y papel del profesional de atención directa desde la unidad convivencial. Áreas de intervención
2. Estrategias de actuación, límites y deontología
3. Intervención más frecuentes. Gestiones. Seguimiento

- 4.Documentación personal y de la unidad convivencial
- 5.Técnicas básicas de elaboración, registro y control de la documentación
- 6.Confidencialidad a la hora de manejar documentación de otras personas
- 7.Respeto de los límites de actuación y deontología profesional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. AYUDAS TÉCNICAS Y TECNOLÓGICAS PARA LA VIDA COTIDIANA

- 1.Ayudas técnicas para actividades domésticas
- 2.Mobiliario y adaptaciones para la vivienda y otros inmuebles
- 3.Ayudas técnicas para la manipulación de productos y bienes
- 4.Ayudas técnicas para mejorar el ambiente, maquinaria y herramientas
- 5.Ayudas técnicas para el esparcimiento
- 6.Ordenadores personales. Internet. Correo electrónico
- 7.Otras ayudas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MOTIVACIÓN Y APRENDIZAJE DE LAS PERSONAS MAYORES, DISCAPACITADAS Y/O ENFERMAS

- 1.Características específicas de la motivación y el aprendizaje de las personas mayores, discapacitadas y/o enfermas
- 2.Mantenimiento y entrenamiento de las funciones cognitivas en situaciones cotidianas del domicilio
- 3.Memoria, atención, razonamiento, orientación espacial, temporal y personal, razonamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SERVICIOS DE ATENCIÓN DOMICILIARIA

- 1.Servicios, programas y profesionales de atención directa domiciliaria a personas dependientes
- 2.Características
- 3.Estructura funcional
- 4.El equipo interdisciplinar