

**Máster en Fomento de la Autonomía y Cuidado en la Dependencia**



# ÍNDICE

**1** | Somos Educa Business School

**2** | Rankings

**3** | Alianzas y acreditaciones

**4** | By EDUCA EDTECH Group

**5** | Metodología LXP

**6** | Razones por las que elegir Educa Business School

**7** | Programa Formativo

**8** | Temario

**9** | Contacto

## SOMOS EDUCA BUSINESS SCHOOL

---

**EDUCA Business School** es una institución de formación online especializada en negocios. Como miembro de la Comisión Internacional de Educación a Distancia y con el prestigioso Certificado de Calidad AENOR (normativa ISO 9001) nuestra institución se distingue por su compromiso con la excelencia educativa.

Nuestra **oferta formativa**, además de **satisfacer las demandas del mercado laboral** actual, puede bonificarse como formación continua para el personal trabajador, así como ser homologados en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Las titulaciones de EDUCA Business School se pueden certificar con la Apostilla de La Haya dotándolos de validez internacional en más de 160 países.

Más de

**18**

años de  
experiencia

Más de

**300k**

estudiantes  
formados

Hasta un

**98%**

tasa  
empleabilidad

Hasta un

**100%**

de financiación

Hasta un

**50%**

de los estudiantes  
repite

Hasta un

**25%**

de estudiantes  
internacionales

## RANKINGS DE EDUCA BUSINESS SCHOOL

---

**Educa Business School** se engloba en el conjunto de EDUCA EDTECH Group, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la formación online.

Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



## ALIANZAS Y ACREDITACIONES

---



FONDO  
SOCIAL  
EUROPEO



## BY EDUCA EDTECH

---

Educa Business School es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



### ONLINE EDUCATION

---



# METODOLOGÍA LXP

---

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



## 1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



## 2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



## 3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



## 4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



## 5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



## 6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.

## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EDUCA BUSINESS SCHOOL

---

### 1. FORMACIÓN ONLINE ESPECIALIZADA

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador **de más de 20 años de experiencia educativa con Calidad Europea.**



### 2. METODOLOGÍA DE EDUCACIÓN FLEXIBLE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online** y nuestros alumnos/as tendrán acceso los 365 días del año a la plataforma educativa.



### 3. CAMPUS VIRTUAL DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA



Contamos con una **plataforma avanzada** con material adaptado a la realidad empresarial, que fomenta la participación, interacción y comunicación con alumnos de distintos países.

## 4. DOCENTES DE PRIMER NIVEL

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con una amplia experiencia profesional.



## 5. TUTORÍA PERMANENTE



Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

## 6. DOBLE MATRICULACIÓN

Algunas de nuestras acciones formativas cuentan con la llamada **Doble matriculación**, que te permite obtener dos formaciones, ya sean de masters o curso, al precio de una.



# Máster en Fomento de la Autonomía y Cuidado en la Dependencia



**DURACIÓN**  
1500 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**

## Titulación

Titulación de Máster en Fomento de la Autonomía y Cuidado en la Dependencia 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



### EDUCA BUSINESS SCHOOL

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas  
expide el presente título propio

#### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

#### Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Educa Business School.

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX/XXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

Firma del Alumno/a  
NOMBRE ALUMNO/A

La Dirección Académica  
NOMBRE DE AREA MANAGER



Con Examen Convulsivo, Categoría Profesional del Consejo Profesional de la UNEDCO (Borr. Resolución 0045)

## Descripción

---

El Máster en Fomento de la Autonomía y Cuidado en la Dependencia te ofrece una formación integral en un sector en auge y con alta demanda laboral, dirigido a personas con vocación de servicio y cuidado. En un contexto donde la atención a personas dependientes es cada vez más esencial, este máster te proporciona las herramientas necesarias para mejorar su calidad de vida. A través de módulos como la atención higiénico-alimentaria y la animación social, adquirirás habilidades para atender sus necesidades físicas y psicosociales, promoviendo su bienestar y autonomía. Además, aprenderás a manejar situaciones de emergencia y a facilitar la comunicación con los usuarios, asegurando un entorno seguro y acogedor. Este máster online te permitirá adquirir conocimientos teóricos esenciales para desarrollarte profesionalmente en instituciones sociosanitarias, maximizando tu potencial en un campo que nunca deja de crecer.

## Objetivos

---

'- Desarrollar estrategias para mantener la higiene personal y del entorno en instituciones. - Implementar técnicas para asegurar el orden y las condiciones higiénicas en habitaciones. - Identificar necesidades especiales de personas dependientes y aplicar soluciones efectivas. - Aplicar protocolos de primeros auxilios en situaciones de emergencia en instituciones. - Fomentar la participación en actividades psicosociales para mejorar el bienestar del usuario. - Diseñar planes de entrenamiento de funciones cognitivas para la autonomía diaria. - Optimizar la comunicación con personas dependientes mediante técnicas alternativas.

## Para qué te prepara

---

El Máster en Fomento de la Autonomía y Cuidado en la Dependencia está diseñado para profesionales y titulados del sector sociosanitario que desean profundizar en la atención higiénico-alimentaria, la intervención sociosanitaria, la animación social y la mejora de la autonomía personal. Destinado a ampliar y actualizar conocimientos, no es habilitante para el ejercicio profesional.

## A quién va dirigido

---

El Máster en Fomento de la Autonomía y Cuidado en la Dependencia te prepara para abordar con eficacia la atención higiénico-alimentaria, el cuidado sociosanitario y la animación social de personas dependientes en instituciones. Adquirirás habilidades prácticas en higiene personal, mantenimiento del entorno, y técnicas de comunicación, fomentando la autonomía del usuario. También estarás capacitado para intervenir en situaciones de urgencia y colaborar en la mejora de actividades diarias. Importante: no habilita para el ejercicio profesional.

## Salidas laborales

---

'- Coordinador de atención sociosanitaria en residencias. - Especialista en higiene y cuidado personal para personas dependientes. - Técnico en animación social y acompañamiento en instituciones. - Asesor en nutrición y dietética para personas con dependencia. - Facilitador de actividades de autonomía y mejora cognitiva. - Experto en comunicación alternativa para usuarios dependientes.

## TEMARIO

---

### MÓDULO 1. INTERVENCIÓN EN LA ATENCIÓN HIGIÉNICO ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE LA HIGIENE Y ASEO DE LA PERSONA DEPENDIENTE Y DE SU ENTORNO EN INSTITUCIONES

1. Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo y patología más frecuente.
2. Fundamentos de higiene corporal.
3. Aplicación de técnicas de aseo e higiene personal.
4. Prevención y tratamiento de las úlceras por presión: higiene, protección de la piel y cambios posturales.
5. Aplicación de cuidados del usuario incontinente y colostomizado.
6. Prevención y control de infecciones. Procedimientos de aislamiento y prevención de enfermedades transmisibles.
7. Asistencia al usuario para vestirse. Manejo de la ropa y calzado, ayudas y accesorios.
8. Colaboración en los cuidados postmortem.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANTENIMIENTO DEL ORDEN Y CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LA HABITACIÓN DEL USUARIO

1. Disposición y limpieza de los efectos personales del usuario.
2. Control de las condiciones ambientales: luminosidad, temperatura, ventilación, ruido y otros factores.
3. Técnicas de realización de camas, tipos y ropa de cama.
4. Posiciones de la cama.
5. Protocolos de actuación para camas cerradas y ocupadas.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. DE ALIMENTOS Y RECOGIDA DE ELIMINACIONES EN INSTITUCIONES

1. Evolución del metabolismo en el ciclo vital.
2. Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patologías relacionadas.
3. Comprobación de hojas de dietas.
4. Alimentación por vía oral.
5. Técnicas de recogida de eliminaciones.
6. Prevención de riesgos en la alimentación y la recogida de eliminaciones.

### MÓDULO 2. INTERVENCIÓN EN LA ATENCIÓN SOCIOSANITARIA EN INSTITUCIONES

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECONOCIMIENTO DE LAS NECESIDADES ESPECIALES DE LAS PERSONAS DEPENDIENTES

1. Situaciones especiales: usuarios sin familia y familias desestructuradas.
2. Aplicación de técnicas de observación y registro de la evolución funcional y el desarrollo de actividades de atención física.
3. Tipos de ayudas técnicas y tecnológicas para la vida cotidiana.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. PARTICIPACIÓN EN LA ATENCIÓN SANITARIA PARA PERSONAS DEPENDIENTES EN EL ÁMBITO SOCIOSANITARIO

1. Anatomofisiología de los sistemas cardiovascular, respiratorio y excretor y patologías más frecuentes.
2. Participación en la toma de constantes vitales.
3. Participación en la administración de medicación: vías oral, tópica y rectal.
4. Medicación en el caso de personas diabéticas.
5. Colaboración en la aplicación de técnicas de aerosolterapia y oxigenoterapia.
6. Colaboración en la aplicación de tratamientos locales y métodos de frío-calor.
7. Uso de materiales para la medicación.
8. Riesgos de los medicamentos.
9. Prevención de riesgos laborales en las tareas sanitarias.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. COLABORACIÓN EN LA MOVILIZACIÓN, TRASLADO Y DEAMBULACIÓN DE LOS USUARIOS

1. Principios anatomofisiológicos de sostén y movimiento del cuerpo humano: el aparato locomotor.
2. Biomecánica de las articulaciones.
3. Patologías más frecuentes del sistema locomotor.
4. Principios anatomofisiológicos del sistema nervioso.
5. Posiciones anatómicas.
6. Principios de mecánica corporal.
7. Técnicas de movilización, traslado y deambulación.
8. Prevención de riesgos laborales en las tareas de deambulación, traslado y movilización.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. DE PRIMEROS AUXILIOS EN SITUACIONES DE URGENCIA EN INSTITUCIONES

1. Reconocimiento de las situaciones de riesgo y protocolos de actuación. Aviso a los profesionales responsables.
2. Técnicas de actuación en urgencias.
3. Mantenimiento de botiquines.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE LIMPIEZA DE MATERIALES E INSTRUMENTOS SANITARIOS

1. Aplicación de operaciones de limpieza de materiales sanitarios.
2. Proceso de desinfección. Métodos y materiales.
3. Proceso de esterilización. Métodos, materiales y control de calidad.
4. Prevención de infecciones.
5. Eliminación de residuos sanitarios.
6. Prevención de Riesgos Laborales en las tareas de limpieza de material sanitario.

## MÓDULO 3. ANIMACIÓN SOCIAL PARA PERSONAS DEPENDIENTES EN INSTITUCIONES

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PARTICIPACIÓN EN LA ATENCIÓN PSICOSOCIAL DE LAS PERSONAS DEPENDIENTES EN LA INSTITUCIÓN SOCIOSANITARIA

1. Fomento de la adaptación a la institución de las personas dependientes: la relación de ayuda.

2. Fomento de la relación social de las personas dependientes.
3. El ambiente como factor favorecedor de la autonomía personal, la comunicación y la relación social.
4. La motivación y el aprendizaje de las personas enfermas dependientes.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECONOCIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS PSICOLÓGICAS DE PERSONAS DEPENDIENTES EN INSTITUCIONES

1. Conceptos fundamentales.
2. Ciclo vital y envejecimiento. Cambios bio-psico-sociales.
3. Salud, enfermedad y convalecencia.
4. Necesidades especiales de atención y apoyo integral.
5. Calidad de vida, apoyo y autodeterminación en la persona mayor.
6. Discapacidades en las personas dependientes: concepto y tipología.
7. Calidad de vida, apoyo y autodeterminación de las personas con discapacidad.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACOMPAÑAMIENTO DE LOS USUARIOS

1. Concepto de acompañamiento de las personas dependientes en la institución.
2. Áreas de intervención e intervenciones más frecuentes.
3. Funciones y papel del profesional en el acompañamiento.
4. Límites y deontología.
5. Técnicas y actividades para favorecer la relación social.
6. Técnicas básicas de comunicación.
7. Acompañamiento en las actividades.

#### MÓDULO 4. MANTENIMIENTO Y MEJORA DE LAS ACTIVIDADES DIARIAS DE PERSONAS DEPENDIENTES EN INSTITUCIONES

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANTENIMIENTO Y ENTRENAMIENTO DE LAS FUNCIONES COGNITIVAS EN SITUACIONES COTIDIANAS DE LA INSTITUCIÓN

1. Técnicas para el entrenamiento de la memoria.
2. Técnicas para el entrenamiento de la atención.
3. Técnicas para el entrenamiento de la orientación espacial, temporal y personal.
4. Técnicas para el entrenamiento del razonamiento.
5. Elaboración de estrategias básicas de intervención.

##### UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANTENIMIENTO Y ENTRENAMIENTO DE HÁBITOS DE AUTONOMÍA PERSONAL EN SITUACIONES COTIDIANAS DE LA INSTITUCIÓN

1. Técnicas, estrategias y procedimientos de intervención.
2. Técnicas de modificación de conducta.
3. Comportamiento grupal y dinámicas de grupo.
4. Observación del usuario en situaciones especiales, fiestas y eventos al equipo interdisciplinar.

#### MÓDULO 5. 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

#### MÓDULO 6. TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN CON PERSONAS DEPENDIENTES EN INSTITUCIONES

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MEJORA DEL PROCESO DE COMUNICACIÓN CON EL USUARIO

1. El proceso de comunicación.
2. Barreras en la comunicación.
3. Pautas para mejorar la comunicación con el usuario.
4. Comunicación no verbal.
5. Comunicación con los familiares del usuario.

##### UNIDAD DIDÁCTICA 2. DE TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN ALTERNATIVA Y AUMENTATIVA

1. Necesidades especiales de comunicación: principales alteraciones del lenguaje y la comunicación.
2. Estrategias y recursos de intervención comunicativa.
3. Sistemas alternativos de comunicación.
4. Ayudas técnicas para la comunicación alternativa y aumentativa.
5. Técnicas de comunicación con enfermos de Alzheimer.

