

CURSO AUXILIAR DE AYUDA A DOMICILIO

El Servicio de Ayuda a Domicilio es una prestación básica de los Servicios Sociales de Ayuntamientos, Diputaciones e instituciones comunitarias para atender a personas que, por su edad o debido a alguna enfermedad o incapacidad física o mental han perdido su autonomía y su independencia personal y necesitan de ayuda para seguir su vida diaria.

La atención a los usuarios de este servicio requiere la intervención de profesionales especializados con un alto grado de formación. Este curso le ofrece la oportunidad de aprender una profesión con una necesidad creciente de personas capacitadas y que reporta muchas satisfacciones por su trascendencia social.

Objetivo del Curso

Al finalizar el Curso, sabrás recoger la información imprescindible para atender bien las necesidades materiales, psicológicas y sociales de cada usuario, además de valorar la evolución de las personas atendidas.

Salidas Profesionales

Podrás trabajar cuidando a personas mayores o minusválidas en su propio domicilio.

Contenido del Curso

El curso se estructura en siete módulos generales. Estos módulos se dividen por capítulos con sus respectivas presentaciones explicativas, que van a facilitar la asimilación del contenido de los mismos.

MÓDULO 1: Planificación, desarrollo y seguimiento de casos asistenciales.

MÓDULO 2: Nutrición, dietética y alimentación.

MÓDULO 3: Higiene y seguridad personal.

MÓDULO 4: Limpieza y cuidados del hogar.

MÓDULO 5: Prevención y atención socio-sanitaria.

MÓDULO 6: Recursos sociales e integración social.

MÓDULO 7: Técnicas y soportes de gestión y administración básica.

Examen final

Al terminar el curso deberá realizar un examen tipo test para poder acreditar y certificar el curso.

MÓDULO 1: Planificación, desarrollo y seguimiento de casos asistenciales.

Índice Módulo 1

Bibliografía Básica Módulo 1

Temas

- 1.- El servicio de ayuda a domicilio
- 2.- El sistema público de los servicios sociales
- 3.- ¿Qué es el servicio de ayuda a domicilio (SAD)?
- 4.- Organización, planificación y programación
- 5.- Valoración del SAD
- 6.- Evaluación y fichas de dependencia
- 7.- Características de los usuarios
- 8.- Características Físio-Biológicas, Psicológicas, Económicas y Sociológicas
- 9.- La figura del auxiliar
- 10.- Ética profesional
- 11.- Elaboración
- 12.- Conductas

Presentaciones en formato video

El sistema público de los servicios sociales

¿Qué es el servicio de ayuda a domicilio (SAD)?

Organización, planificación y programación

Valoración de la SAD

Evaluación y fichas de dependencia

Características de los usuarios

Características Físio-Biológicas, Psicológicas, Económicas y Sociológicas

La figura del auxiliar

La ética profesional

Conductas

MÓDULO 2: Nutrición, dietética y alimentación.

Índice Módulo 2

Bibliografía Básica Módulo 2

Temas

- 1.- Alimentación y Nutrición
- 2.- El sistema gastrointestinal
- 3.- La digestión
- 4.- Los nutrientes energéticos

- 5.- Los nutrientes no energéticos I
- 6.- Los nutrientes no energéticos II
- 7.- Los nutrientes no energéticos III
- 8.- Dietética
- 9.- La dieta equilibrada
- 10.- Nutrición y dietética a lo largo del ciclo vital y en circunstancias especiales
- 11.- La compra de alimentos
- 12.- Manipulación, tratamiento y conservación de alimentos
13. Etiquetado de alimentos
- 14.- Adaptación de técnicas de ingesta de alimentos I
- 15.- Adaptación y técnicas de ingesta de alimentos II
- 16.- Elaborar planes alimentarios I
- 17.- Elaborar planes alimentarios II
- 18.- Elaborar planes alimentarios III

Presentaciones en formato video

Alimentación y nutrición
El sistema gastrointestinal
La digestión
Los nutrientes energéticos
Los nutrientes no energéticos
Los nutrientes no energéticos II
Los nutrientes no energéticos III
Dietética
La dieta equilibrada
Nutrición y dietética a lo largo del ciclo vital y en circunstancias especiales
La compra de alimentos
Manipulación, tratamiento y conservación de alimentos
Etiquetado de alimentos
Adaptación de técnicas de ingesta de alimentos
Adaptación de técnicas de ingesta de alimentos II
Elaborar planes alimentarios I
Elaborar planes alimentarios II
Elaborar planes alimentarios III

3

MÓDULO 3: Higiene y seguridad personal.

Índice Módulo 3
Bibliografía Básica Módulo 3

Temas

- 1.- Alimentación y nutrición
- 2.- Anatomía del cuerpo humano
- 3.- Anatomía del cuerpo humano II
- 4.- Anatomía del cuerpo humano III

- 5.- Higiene y aseo del usuario
- 6.- Higiene y aseo del usuario encamado
- 7.- Movilizaciones
- 8.- Ayudas técnicas
- 9.- La inmovilización

Presentaciones en formato video

- Alimentación y nutrición
- Anatomía del cuerpo humano I, II, III
- Higiene y aseo del usuario
- Higiene y aseo del usuario encamado
- Movilizaciones
- Ayudas técnicas
- La inmovilización

4

MÓDULO 4: Limpieza y cuidados del hogar

- Índice Módulo 4
- Bibliografía Básica Módulo 4

Temas

- 1.- Los productos de limpieza
- 2.- Limpieza del hogar para los usuarios
- 3.- Adquisición de electrodomésticos
- 4.- Hacer la cama con el usuario
- 5.- Adaptación de la vivienda

Presentaciones en formato video

- Los productos de limpieza
- Limpieza del hogar para los usuarios
- Hacer la cama con el usuario encamado
- Adaptación de la vivienda

5

MÓDULO 5: Prevención y atención socio-sanitaria

- Índice Módulo 5
- Bibliografía Básica Módulo 5

Temas

- 1.- Manual de primeros auxilios I
- 2.- Manual de primeros auxilios II
- 3.- Manual de primeros auxilios III

- 4.- Caídas
- 5.- Prevención de accidentes en la vivienda
- 6.- Enfermedades habituales en las personas mayores
- 7.- Grandes síndromes geriátricos
- 8.- Grandes síndromes geriátricos II
- 9.- Recogida de productos biológicos para analizar
- 10.- Administración de medicamentos
- 11.- Administración de medicamentos por sonda nasogástrica I
- 12.- Administración de medicamentos por sonda nasogástrica II
- 13.- Estado terminal

Presentaciones en formato video

- Manual de primeros auxilios I
- Manual de primeros auxilios II
- Manual de primeros auxilios III
- Caídas
- Prevención de accidentes en la vivienda
- Enfermedades habituales en las personas mayores
- Grandes síndromes geriátricos
- Grandes síndromes geriátricos II
- Recogida de productos biológicos para analizar
- Administración de medicamentos
- Estado terminal

6

MÓDULO 6: Recursos sociales e integración social.

- Índice Módulo 6
- Bibliografía Básica Módulo 6

Temas

- 1.- Recursos sociales e integración social
- 2.- Desarrollo de las relaciones interpersonales, sociales y familiares
- 3.- Ayuda a domicilio básica y complementaria

Presentaciones en formato video

- Recursos sociales e integración social
- Desarrollo de las relaciones interpersonales, sociales y familiares
- Ayuda a domicilio básica y complementaria

7

MÓDULO 7: Técnicas y soportes de gestión y administración básica.

Índice Módulo 7

Temas

- 1.- Técnicas y soportes de administración y gestión básica
- 2.- Mantenimiento y reparación de la vivienda

Presentaciones en formato video

Técnicas y soportes de administración y gestión básica
Mantenimiento y reparación de la vivienda

8

EXAMEN FINAL