



**CURSO PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y  
TRATAMIENTOS A PERSONAS DEPENDIENTE EN EL DOMICILIO**

# Administración de Alimentos y Tratamientos a Personas Dependientes en el Domicilio





# Índice

Descripción del curso profesional 3

¿Cuáles son los requisitos? 3

¿Qué voy a aprender? 4

Temario 5

Metodología 9

Destinatarios 10

Prácticas de Empresa 10

Salidas Profesionales 10



# Descripción del Grado Medio

- Esta acción formativa pretende analizar la composición de una dieta saludable, confeccionar propuestas de menús en función de las características de los usuarios y ejecutar las órdenes de prescripción en la administración de medicación por vía oral, tópica y rectal.
- El alumno será capaz de realizar una dieta saludable y de administrar correctamente la medicación recetada.

## ¿Cuáles son los Requisitos?

- Estar en posesión del Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria para el nivel 2 o título de Bachiller para nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional para el nivel 2 o de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional para el nivel
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio para el nivel 2 o de grado superior para el nivel 3, o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

# ¿ Que voy a aprender?

- Confeccionar propuestas de menús diarios y/o semanales, en función de las características de los usuarios y de las prescripciones dietéticas existentes.
- Explicar las características específicas de la alimentación en las personas de edad avanzada y en los convalecientes.
- Efectuar la administración de medicamentos por vía oral, tópica y rectal en diferentes situaciones, siguiendo las instrucciones prescritas.
- Identificar y favorecer la participación de la persona y su entorno en las actividades de atención a sus necesidades sociosanitarias contribuyendo así a su autonomía y autodeterminación.

# Temario

## ➤ A. PLANIFICACIÓN DEL MENÚ DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL.

### ➤ 1. INTRODUCCIÓN

### ➤ 2. PRINCIPIOS ANATOMOFISIOLÓGICOS DE LOS SISTEMAS DIGESTIVO Y ENDOCRINO. PATOLOGÍA MÁS FRECUENTE

#### 2.1 Anatomía, fisiología y patología del sistema digestivo

##### 2.1.1 Anatomía del aparato digestivo

##### 2.1.2 Fisiología de la digestión

##### 2.1.3 Principales patologías digestivas

#### 2.2 Anatomía, fisiología y patología del sistema endocrino

##### 2.2.1 Anatomía del sistema endocrino

##### 2.2.2 Principales patologías del sistema endocrino

###### 2.2.2.1 Tiroides

###### 2.2.2.2 Paratiroides

###### 2.2.2.3 Páncreas

###### 2.2.2.4 Cápsulas suprarrenales

###### 2.2.2.5 Afecciones de ovarios y testículos

### ➤ 3. PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

#### 3.1 Conceptos básicos. Alimentación y nutrición. Nutrientes

#### 3.2 Los alimentos. Dimensiones

#### 3.3 Clasificación de los alimentos. La rueda de los alimentos. La pirámide nutricional.

### ➤ 4. INGESTA Y RECOMENDACIONES EN ENERGIA Y NUTRIENTES

#### 4.1 Ingesta recomendada

#### 4.2 Recomendaciones en energía y nutrientes

#### 4.3 Interpretación del etiquetado nutricional

### ➤ 5. ALIMENTACION EQUILIBRADA

#### 5.1 Dieta saludable y calidad de la dieta

##### 5.1.1 Dieta equilibrada, prudente o saludable

###### 5.1.1.1 Características de la dieta equilibrada

###### 5.1.1.2 Recomendaciones dietéticas en la dieta equilibrada

- 6. PROBLEMAS NUTRICIONALES DE LAS SOCIEDADES DESARROLLADAS
    - 6.1 Enfermedades cardiovasculares
  - 7. TIPOS DE DIETAS
  - 8. DIETA FAMILIAR Y PLANIFICACIÓN DE MENÚ DIARIOS Y SEMANALES
    - 8.1 Planificación de los menús
    - 8.2 Raciones y medidas caseras
  - 9. LA ALIMENTACIÓN EN EL ANCIANO Y EN EL CONVALECIENTE
    - 9.1 Alimentación del anciano
      - 9.1.1 Alimentos en la dieta del anciano
      - 9.1.2 Dieta en los ancianos
    - 9.2 Alimentación en la convalecencia
  - 10. CONSIDERACIÓN POR LA SITUACIÓN ESPECÍFICA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE CADA PERSONA DEPENDIENTE
- 
- **B. TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y RECOGIDA DE ELIMINACIONES**
  - 1. INTRODUCCIÓN
  - 2. TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN
    - 2.1 Alimentación por vía oral
      - 2.1.1 Técnica de administración de la comida por vía oral
    - 2.2 Alimentación por vía enteral
      - 2.2.1 Tipos de nutrición enteral
      - 2.2.2 Administración de la nutrición enteral por SNG
        - 2.2.2.1 Tipos de administración
      - 2.2.3 Precauciones en la alimentación enteral
      - 2.2.4 Complicaciones en la alimentación enteral
      - 2.2.5 Orientaciones a la persona dependiente y a sus cuidadores principales
    - 2.3 Ayudas técnicas a la ingesta. Apoyo a la ingesta
  - 3. EL SISTEMA EXCRETOR
    - 3.1 Anatomía y fisiología del sistema excretor
    - 3.2 Principales patologías del aparato urinario

- 4. RECOGIDA DE ELIMINACIONES
  - 4.1 Eliminación urinaria
  - 4.2 Eliminación intestinal
    - 4.2.1 Características
      - 4.2.1.1 Características de las heces
      - 4.2.1.2 Fisiología de la defecación
    - 4.2.2 Extracción de fecalomas
      - 4.2.2.1 Procedimiento de extracción de un fecaloma
  - 4.3 Eliminación de secreciones respiratorias
    - 4.3.1 Técnicas de fisioterapia respiratoria
  - 4.4 Técnicas, medios y materiales para la recogida de eliminaciones
    - 4.4.1 Muestras de orina
    - 4.4.2 Muestras de heces
    - 4.4.3 Muestras de esputos
    - 4.4.4 Muestras de exudados
      - 4.4.4.1 Toma de muestras de diversos tipos de exudados
  - 4.5 Normas higiénico-sanitarias. Mantenimiento de la higiene y presencia física personales
  - 4.6 Respeto por la intimidad de la persona dependiente y sus familiares

## ➤ C. ADMINISTRACION DE MEDICACIÓN EN EL DOMICILIO

- 1. INTRODUCCIÓN
- 2. EVOLUCIÓN DEL METABOLISMO EN EL CICLO VITAL
  - 2.1 Procesos anabólicos y catabólicos
- 3. EL SISTEMA CARDIOVASCULAR
  - 3.1 Anatomía del sistema cardiovascular
    - 3.1.1 Corazón
      - 3.1.1.1 Partes del corazón
    - 3.1.2 Vasos sanguíneos
  - 3.2 Fisiología del sistema cardiovascular
  - 3.3 Principales patologías cardiovasculares
- 4. EL SISTEMA RESPIRATORIO
  - 4.1 Anatomía del aparato respiratorio
    - 4.1.1 Tracto respiratorio superior
    - 4.1.2 Tracto respiratorio inferior
  - 4.2 Fisiología del aparato respiratorio
    - 4.2.1 Mecánica ventilatoria
  - 4.3 Principales patologías respiratoria
    - 4.3.1 Los sonidos respiratorios

- 5. CONSTANTES VITALES
  - 5.1 Temperatura
  - 5.2 Respiración
  - 5.3 Frecuencia cardiaca - Pulso
  - 5.4 Presión arterial
    - 5.4.1 Material necesario para realizar las mediciones
    - 5.4.2 Procedimiento para realizar la medición de la presión arterial
    - 5.4.3 Clasificación de la presión arterial
  - 5.5 Resumen de las constantes vitales y errores más frecuentes
- 6. PRINCIPIOS DE FARMACOLOGÍA GENERAL
  - 6.1 El medicamento. Terminología asociada a los fármacos
  - 6.2 Farmacocinética
    - 6.2.1 Aspectos que influyen en la acción de los fármacos
  - 6.3 Riesgos de los fármacos
    - 6.3.1 Precauciones en la administración de los medicamentos
    - 6.3.2 Seguridad en el mantenimiento de los medicamentos
- 7. TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS
  - 7.1 Formas farmacéuticas
    - 7.1.1 Formas farmacéuticas líquidas
    - 7.1.2 Formas farmacéuticas semisólidas
    - 7.1.3 Formas farmacéuticas sólidas
  - 7.2 Administración de medicamentos por vía oral, tópica y rectal
  - 7.3 Administración de insulina
- 8. TÉCNICAS DE AEROSOLTERAPIA
  - 8.1 Técnica general para la administración de aerosoles
- 9. TÉCNICAS DE OXIGENOTERAPIA
  - 9.1 Indicaciones médicas de la oxigenoterapia
  - 9.2 Determinación de la concentración de oxígeno en sangre
  - 9.3 Sistemas de suministro de oxígeno
  - 9.4 La administración de oxígeno en el domicilio de la persona
    - 9.4.1 Dispositivos de administración de oxígeno
    - 9.4.2 Procedimiento de administración de oxígeno
      - 9.4.2.1 Medidas de seguridad

- 10. TÉCNICAS DE APLICACIÓN DE FRÍO Y CALOR
  - 10.1 Aplicaciones de frío
    - 10.1.1 Técnicas de aplicación
  - 10.2 Aplicaciones de calor
    - 10.2.1 Técnicas de aplicación
- 11. BOTIQUINES
  - 11.1 Composición
  - 11.2 Mantenimiento

# Metodología

- Aprendizaje continuo de nuestros alumnos minimizando dificultades.
- Programas formativos de alta calidad que permiten un óptimo desarrollo académico del alumno.
- Formación elearning con las últimas tecnologías.
- Sin desplazarte de casa con gran disponibilidad horaria al decidir tú en qué momento del día estudiar.
- Herramientas y recursos didácticos en continua actualización.
- Seguimiento personalizado de cada alumno, de manera que siempre vas a tener un tutor a tu disposición.
- Tu progreso será evaluado y podrás profundizar en los contenidos.
- Nuestros alumnos consiguen tener una experiencia de aprendizaje única.

# Destinatarios

- Trabajadores que desarrollen su actividad profesional en el sector de prestación de servicios sociales a personas en el domicilio.

# Prácticas en Empresas

- Podrá hacer 300 horas de prácticas en empresas cercanas a su zona.
- Inscripción voluntaria en nuestra bolsa de empleo activa.

# Salidas Profesionales

- Asistente domiciliario (aux.ayuda domic.).
- Asistente de atención domiciliaria.
- Servicios de atención domiciliaria.

MADRID

Calle Gran Vía, 57 10º J

28013, Madrid

Tel: 918 277 096

 @Ceifor\_Estudios

 CeiforEstudios

 @CeiforEstudios

 Ceifor Estudios

M ó v i l : + 3 4 6 5 3 2 9 0 2 1 6  
i n f o r m a c i o n @ c e i f o r e s t u d i o s . c o m

w w w . c e i f o r e s t u d i o s . c o m

Ceifor Estudios®