

# AUXILIAR DE AYUDA A DOMICILIO (445h)

---

**EL CURSO OFRECE:** Conseguir la formación necesaria del colectivo de personas que prestan servicios 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.

## OBJETIVOS:

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.



## CONTENIDO DEL CURSO

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

- 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

### **MÓDULO 2: Nutrición, dietética y alimentación.**

- 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

### **MÓDULO 3: Higiene y seguridad personal.**

- 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

#### **MÓDULO 4: Limpieza y cuidados del hogar**

- 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

#### **MÓDULO 5: Prevención y atención socio-sanitaria**

- 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

#### **MÓDULO 6: Recursos sociales e integración social.**

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

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

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

*TEST AUTOEVALUACION FINAL*