

## Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio.

**Modalidad de impartición:** teleformación

**Número de trabajadores a los que se impartirá la formación:** 30

**Horas de formación:** 60

**Contenidos:**

### Administración de alimentos y tratamiento a personas dependientes en el domicilio.

#### 1. Planificación del menú de la unidad convivencial.

- Principios de alimentación y nutrición.
- Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patología más frecuente.
- Conceptos de alimentación y nutrición. Los alimentos. Clasificación funcional.
- Recomendaciones en energía y nutrientes. Ingesta recomendada. Interpretación del etiquetado nutricional.
- Dieta saludable. Calidad de dieta.
- Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas.
- Tipos de dietas.
- Dieta familiar y planificación de menús diarios y semanales.
- Raciones y medidas caseras.
- La alimentación en el anciano y en el convaleciente.
- Planificación de los menús.
- Consideración por la situación específica alimentaria y nutricional de cada persona dependiente.

#### 3. Recogida de eliminaciones.

- Medios y materiales para la recogida de excretas.
- Eliminación de excretas.
- Normas higiénico-sanitarias.
- Mantenimiento de la higiene y presencia física personales.
- Respeto por la intimidad de la persona dependiente y sus familiares.

#### 4. Administración de medicación en el domicilio

- Evolución del metabolismo en el ciclo vital.
- Principios de farmacología general.
- Principios anatomofisiológicos de los sistemas cardiovascular, respiratorio y excretor. Patología relacionada.
- Constantes vitales.
- Técnicas de preparación y administración de medicación por vía oral, tópica y rectal.
- Técnicas de aerosolterapia y oxigenoterapia.
- Técnicas de aplicación de frío y calor.
- Riesgos de los fármacos.
- Constitución y mantenimiento de botiquines.