

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y TRATAMIENTOS A PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DOMICILIO	Duración	50
		Condicionado	
Código	UF0120		
Familia profesional	SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD		
Área profesional	Atención social		
Certificado de Profesionalidad	Atención sociosanitaria a personas en el domicilio	Nivel	2
Módulo formativo asociado	Higiene y atención sanitaria domiciliaria	Duración	170
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Características y necesidades de atención higiénico-sanitaria de las personas dependientes.	Duración	70
	Mejora de las capacidades físicas y primeros auxilios para las personas dependientes en el domicilio		50

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP3 y RP4 de la unidad de competencia UC0249_2: DESARROLLAR INTERVENCIONES DE ATENCIÓN FÍSICA DOMICILIARIA DIRIGIDAS A PERSONAS CON NECESIDADES DE ATENCIÓN SOCIOSANITARIA

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Ejecutar las órdenes de prescripción de administración de medicación por vía oral, tópica y rectal, así como de tratamientos locales de frío y calor, precisando y organizando el material que se ha de utilizar en función de la técnica demandada y la prescripción.
- CE1.1. Describir las acciones del frío y del calor sobre el organismo humano y sus indicaciones y contraindicaciones.
 - CE1.2. Describir las principales características anatómicas y fisiológicas de las vías más frecuentes de administración de fármacos.
 - CE1.3. Explicar características de los materiales necesarios para la administración de medicación por distintas vías.
 - CE1.4. Explicar los procedimientos de aplicación de técnicas de aerosolterapia y oxigenoterapia, así como los materiales necesarios para su correcta administración.
 - CE1.5. 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.
 - CE1.6. Describir los principales riesgos asociados a la administración de medicamentos en función del tipo de fármaco, de la vía de administración, de las características de la persona y de la pauta del facultativo.
 - CE1.7. Realizar las técnicas de toma de constantes vitales determinadas en el protocolo de cuidados domiciliario.
 - CE1.8. Efectuar la administración de medicamentos por vía oral, tópica y rectal en diferentes situaciones, siguiendo las instrucciones prescritas.
- C2: Analizar diferentes tipos de dietas y aplicar la técnica de apoyo a la ingesta y de recogida de eliminaciones más adecuada, en función del grado de dependencia del usuario, siguiendo indicaciones de administración prescritas.
- CE2.1. Analizar la composición de una dieta saludable, describiendo las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo en función de sus características fisiológicas, patológicas y conductuales.
 - CE2.2. Confeccionar propuestas de menús diarios y/o semanales, en función de las características de los usuarios y de las prescripciones dietéticas existentes.
 - CE2.3. Describir principales características anatómicas y fisiológicas de los aparatos digestivo, endocrino y urinario.
 - CE2.4. Explicar características específicas de la alimentación en personas de edad avanzada y en los convalecientes.
 - CE2.5. Manejar prescripciones dietéticas aplicadas a diferentes patologías, analizando la influencia de la dieta en cada una de ellas.
 - CE2.6. Describir las técnicas de administración de alimentos por vía oral, en función del grado de dependencia de la persona y los materiales necesarios para el apoyo a la ingesta, en el ámbito domiciliario.
 - CE2.7. Explicar las técnicas más usuales de recogida de eliminaciones e diferentes tipos de usuarios, describiendo las normas higiénico-sanitarias establecidas.
 - CE2.8. Aplicar diferentes técnicas de apoyo a la ingesta, en función de las características y necesidades del usuario.
 - CE2.9. Realizar la recogida de eliminaciones en diferentes tipos de usuarios, en función del grado de dependencia y necesidades, aplicando los protocolos establecidos.

Contenidos

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.

2. Utilización de técnicas de alimentación

- Alimentación por vía oral, enteral.
- Ayudas técnicas para la ingesta.
- Apoyo a la ingesta.

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.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Crterios de acceso

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

Para acceder a esta unidad formativa, además, debe haberse superado la unidad formativa: UF0119 Características y necesidades de atención higiénico-sanitaria de las personas dependientes

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Atención sociosanitaria a personas en el domicilio