

SANIDAD / SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD / SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE

DIETÉTICA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

100 horas
35 días naturales

OBJETIVOS

Profundizar en el conocimiento de los conceptos de alimentación y nutrición, analizando las enfermedades de transmisión alimentaria y los brotes epidémicos. Aprender cuáles son las causas principales de contaminación de los alimentos, así como los tipos de contaminantes que existen. Conocer los conceptos básicos de la cadena epidemiológica y analizar los condicionantes que favorecen el desarrollo de los contaminantes. Mostrar la importancia de la higiene y seguridad alimentaria teniendo en cuenta el papel del manipulador de alimentos. Conocer las medidas básicas de limpieza y desinfección de los alimentos y la responsabilidad que las empresas tienen en el autocontrol de sus planes generales de higiene. Aprender conceptos generales sobre las dietas terapéuticas.

CONTENIDOS

UD1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y de su manipulación: concepto de enfermedad de transmisión alimentaria y sus brotes.

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Los conceptos de Alimentación y Nutrición.
- 1.3. Enfermedades de transmisión alimentaria: concepto y prevención.
- 1.4. Brotes Epidémicos.

UD2. La Contaminación de los Alimentos.

- 2.1. Principales causas de contaminación de los alimentos.
- 2.2. Tipos de contaminantes.

UD3. Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos.

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Conceptos básicos de la cadena epidemiológica. Transmisión de infecciones.
- 3.3. Condiciones que favorecen el desarrollo de los contaminantes.

UD4. Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.

- 4.1. Higiene y seguridad alimentaria.
- 4.2. Alimentación y conservación.
- 4.3. Preparación culinaria y Cocinado.

UD5. El papel del manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria. Salud e higiene del personal.

- 5.1. El Manipulador de Alimentos.

MÁS INFORMACION EN CAMARA ÁLAVA

pice@camaradealava.com – 945 14 18 00 - www.camaradealava.com

5.2. Vigilancia sanitaria del Manipulador de Alimentos.

5.3. Mantenimiento de la salud.

UD6. Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos.

6.1. Limpieza y Desinfección.

6.2. Desinfección y Desratización.

6.3. Higiene de locales y Equipos.

6.4. Conservación de los Alimentos.

6.5. Prácticas peligrosas en la Manipulación de Alimentos.

UD7. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

7.1. Sistemas de autocontrol. Concepto.

7.2. Buenas prácticas de manufacturación (BMP).

7.3. Sistema APPCC.

7.4. Otras normativas.

UD8. Principales peligros en el sector de la hostelería.

8.1. Introducción.

8.2. Factores de riesgo en el sector de la hostelería.

8.3. La higiene alimentaria.

8.4. Características específicas de los alimentos de origen animal en el sector de la hostelería y su peligrosidad. Identificación de los PCC.

8.5. Características de los alimentos vegetales. Identificación de los PCC.

UD9. Dietas terapéuticas básicas

9.1. Introducción.

9.2. Dieta hídrica.

9.3. Dieta líquida.

9.4. Dieta blanda.

9.5. Dieta hiposódica.

9.6. Dieta hipoprotéica.

9.7. Dieta hipocalórica.

9.8. Dieta de protección gastroduodenal.

9.9. Dieta de protección intestinal.

9.10. Dieta de protección vesicular.

UD10. Dietas terapéutica por sistemas y aparatos.

10.1. Patología cardiovascular.

10.2. Patología esófago-gástrica.

10.3. Patología intestinal.

10.4. Patología hepatobiliar y diverticulitis.

10.5. Patología renal.

10.6. Patología endocrinometabólica.

Programa integral de
**CUALIFICACIÓN
Y EMPLEO**

MÁS INFORMACION EN CAMARA ÁLAVA

pice@camaradealava.com – 945 14 18 00 - www.camaradealava.com

SANIDAD / SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD / SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE

EMERGENCIAS SANITARIAS

100 horas
35 días naturales

OBJETIVOS

Conocer cuáles son las emergencias sanitarias más frecuentes. Adquirir destrezas a la hora de realizar el soporte vital básico y avanzado. Aprender a actuar con efectividad ante los diferentes tipos de emergencias. Conocer las emergencias más frecuentes en pediatría. Aprender a realizar un triage y a transportar de manera correcta a los pacientes.

CONTENIDOS

UD1. Soporte Vital Básico Y Avanzado.

- 1.1. La Parada Cardiorespiratoria.
- 1.2. Soporte vital básico.
- 1.3. Soporte vital avanzado.
- 1.4. Cuidados Posreanimación.

UD2. Emergencias Cardiorespiratorias.

- 2.1. Dolor Torácico.
- 2.2. Insuficiencia Cardíaca.
- 2.3. Infarto agudo de Miocardio.
- 2.4. Crisis Hipertensiva.
- 2.5. Disnea.
- 2.6. Crisis asmática.
- 2.7. Neumotórax espontáneo.
- 2.8. Epoc.
- 2.9. Tromboembolismo Pulmonar.
- 2.10. Edema agudo de pulmón Cardiogénico.
- 2.11. Shock

UD3. Emergencias traumatológicas.

- 3.1. Politraumatismo.
- 3.2. Traumatismo craneoencefálico.
- 3.3. Fracturas.
- 3.4. Cervicalgia

Programa integral de
**CUALIFICACIÓN
Y EMPLEO**

MÁS INFORMACION EN CAMARA ÁLAVA

pice@camaradealava.com – 945 14 18 00 - www.camaradealava.com

UD4. Emergencias Neurológicas.

- 4.1. Crisis de epilepsia.
- 4.2. Accidente Cerebrovascular.
- 4.3. Síndrome meníngeo.
- 4.4. Síncope.
- 4.5. Vértigo.
- 4.6. Cefaleas

UD5. Emergencias Digestivas.

- 5.1. Hemorragia Digestiva Alta.
- 5.2. Hemorragia Digestiva Baja.
- 5.3. Gastroenteritis aguda.
- 5.4. Pancreatitis aguda.
- 5.5. Ascitis.
- 5.6. Litiasis Biliar.

UD6. Emergencias renales.

- 6.1. Cólico nefrítico.
- 6.2. Insuficiencia renal aguda.
- 6.3. Infecciones urinarias.
- 6.4. Hematuria

UD7. Emergencias endocrinas.

- 7.1. Hipoglucemia.
- 7.2. Cetoacidosis Diabética.
- 7.3. Coma Hiperosmolar.
- 7.4. Alteración del equilibrio ácido-base

UD8. Emergencias Otorrinolaringológicas.

- 8.1. Presencia de un cuerpo extraño en el oído.
- 8.2. Presencia de un cuerpo extraño en la fosa nasal.
- 8.3. Presencia de Cuerpo Extraño en la Faringe



Programa integral de
**CUALIFICACIÓN
Y EMPLEO**

8.4. Epistaxis.

8.5. Otitis externa.

8.6. Rinitis.

8.7. Sinusitis.

8.8. Amigdalitis.

8.9. Parálisis facial idiopática.

UD9. Emergencias Oftalmológicas.

9.1. Conjuntivitis.

9.2. Ojo rojo.

9.3. Blefaritis.

9.4. Traumatismos oculares.

9.5. Cuerpo extraño.

9.6. Glaucoma.

UD10. Emergencias Ginecológicas.

10.1. Dismenorrea.

10.2. Metrorragia.

10.3. Vulvovaginitis.

10.4. Embarazo ectópico.

10.5. Preeclampsia y eclampsia.

10.6. Parto.

UD11. Emergencias Pediátricas.

11.1. Aspectos a tener en cuenta en el Soporte Vital Básico en Pediatría.

11.2. Síndrome Febril.

11.3. Patologías Respiratorias.

11.4. Gastroenteritis.

UD12. Miscelánea.

12.1. El Triage.

12.2. El transporte del paciente.

Programa integral de
**CUALIFICACIÓN
Y EMPLEO**

SANIDAD / SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD / SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE

MOVILIZACION DEL PACIENTE

100 horas
35 días naturales

OBJETIVOS

Mejorar la cualificación de los profesionales sanitarios con el fin de favorecer su promoción profesional y situación laboral. Dotar a los alumnos de los conocimientos necesarios y protocolos de procedimiento a la hora de movilizar a un enfermo y saber detectar qué método es el más correcto en cada caso. Conocer las técnicas de manipulación de cargas y advertir que el mal uso de estas técnicas puede provocar riesgos no tolerables. Dar a conocer a los alumnos las técnicas para mover a un paciente encamado de forma correcta, evitando lesiones en el profesional y mayor comodidad en el paciente. Conocer los métodos para levantar una carga, adoptando la postura correcta y planificando el levantamiento presentar a los alumnos los dispositivos generales para la inmovilización y sujeción, en situaciones que el paciente lo requiera describir a los alumnos los cuidados del equipo de enfermería en pacientes politraumatizados, con trauma abdominal y traumatismo craneoencefálico. Mostrar a los alumnos los diversos tipos de traslado de un paciente, en silla, en cama, en camilla, junto a los métodos de manejo de heridas y la inmovilización de éstos.

CONTENIDOS

UD1. Postura base. Definición.

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Ergonomía y mecánica corporal.
- 1.3. Manipulación manual de Cargas.
- 1.4. Método para levantar una carga. Postura base.
- 1.5. Manipulación de enfermos en el medio sanitario.

UD2. Principios básicos para la movilización de Pacientes.

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Movilización de Pacientes.
- 2.3. Tipos de movimientos y cambios de Posición en Pacientes.

UD3. Movilizaciones de pacientes más Frecuentes

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Objetivos.
- 3.3. Ventajas de la movilización en el sitio.
- 3.4. Movilización del Paciente Encamado o Imposibilitado en la Cama.
- 3.5. Movilizaciones principales en la silla.

MÁS INFORMACION EN CAMARA ÁLAVA

pice@camaradealava.com – 945 14 18 00 - www.camaradealava.com

UD4. Trasferencias de pacientes más frecuentes.

4.1. Introducción.

4.2. Transferencias más importantes.

UD5. Cambios de decúbitos.

5.1. Posiciones más comunes del paciente.

5.2. Movilización del paciente encamado de Decúbito Supino a Decúbito Lateral.

5.3. Movilización de Decúbito Supino asentado con manipulación a través del Hombro.

5.4. Movilización de Decúbito Supino a sentado disociando Hombros y Caderas.

5.5. Movilización del paciente encamado de Decúbito Supino a Decúbito Prono mediante volteo a través de Tobillo o desde Rodilla.

5.6. Movilización del paciente encamado de Decúbito Supino a Decúbito Prono mediante volteo con Mano bajo la Rodilla.

5.7. Colocar pacientes en Posición de Seguridad.

UD6. Mecanismos de estabilización. Técnicas de inmovilización y sujeción de pacientes.

6.1. Materiales utilizados para la inmovilización y sujeción de Pacientes.

6.2. Inmovilización de pacientes. Protocolo de sujeción Mecánica y Terapéutica.

6.3. Protocolo de prevención de caídas de Pacientes hospitalizados.

UD7. Traslado de pacientes.

7.1. Introducción.

7.2. Formas de traslados: en silla, en camilla y en cama.

7.3. Tipos de traslados: de cama a camilla y de cama a silla.

7.4. Traslado de Cadáveres.

7.5. Manejo de Heridos.

7.6. Transporte Sanitario.

UD8. Ayudas técnicas para facilitar la Movilización.

8.1. Introducción.

8.2. Definiciones.

8.3. Adaptación del Entorno.

8.4. Ayudas para la Deambulación.

8.5. Ayudas para los desplazamientos.

8.6. Ayudas para las transferencias.

8.7. Ayudas para mantener la postura del Enfermo.

8.8. Principios básicos en la adquisición de ayudas técnicas.

UD9. Movilización de pacientes en patologías específicas.

9.1. Posición de los enfermos en distintas patologías para el traslado y movilización.

9.2. Cuidados de enfermería al lesionado medular.

9.3. Cuidados de enfermería en la movilización de pacientes con traumatismo craneoencefálico (TCE).

9.4. Cuidados al paciente politraumatizado.

9.5. Cuidados de enfermería para el Trauma Abdominal.

9.6. Cuidados de enfermería para evitar Neumonías en pacientes inmovilizados.

Programa integral de
**CUALIFICACIÓN
Y EMPLEO**

MÁS INFORMACION EN CAMARA ÁLAVA

pice@camaradealava.com – 945 14 18 00 - www.camaradealava.com

SANIDAD / SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD / SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE

RCP BÁSICA Y PRIMEROS AUXILIOS

100 horas
35 días naturales

OBJETIVOS

Saber diagnosticar y reaccionar ante una parada cardiorrespiratoria. Conocer distintas técnicas de soporte vital básico. Reconocer distintas situaciones de urgencias y saber cómo afrontarlas.

CONTENIDOS

UD1. Introducción a los primeros auxilios.

- 1.1. El derecho a ser atendido y el deber de atender.
- 1.2. Conceptos básicos sobre los primeros auxilios.
- 1.3. Terminología clínica.
- 1.4. Anatomía y función del cuerpo humano.
- 1.5. Valoración del lesionado.

UD2. Resucitación cardiopulmonar.

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Breve fisiopatología de la parada cardiopulmonar.
- 2.3. Definición y diagnóstico.
- 2.4. Actuación ante una PCR.
- 2.5. Justificación de la necesidad de aprender RCP.
- 2.6. Resucitación cardiopulmonar.
- 2.7. Inicio y fin de las maniobras de RCP
- 2.8. Soporte vital.
- 2.9. ¿Quién puede hacer RCP o Soporte Vital?
- 2.10. Riesgo de contagio.

UD3. RCP básica en adultos.

- 3.1. Secuencia de actuación.
- 3.2. Cuando no realizar la RCP.
- 3.3. Cuando suspender la RCP.

Programa integral de
**CUALIFICACIÓN
Y EMPLEO**

MÁS INFORMACION EN CAMARA ÁLAVA

pice@camaradealava.com – 945 14 18 00 - www.camaradealava.com

UD4. RCP básica en niños.

- 4.1. Introducción.
- 4.2. PCR en los niños.
- 4.3. Concepto RCP básica en niños
- 4.4. Secuencia de actuación
- 4.5. Cuándo detener las maniobras de RCP.

UD5. Problemas respiratorios.

- 5.1. Obstrucción de la vía aérea por un objeto.
- 5.2. Maniobra de Heimlich.
- 5.3. Incisión Cricotiroidea.
- 5.4. Ahogamiento.

UD6. Problemas traumatológicos.

- 6.1. Introducción.
- 6.2. Politraumatismo.
- 6.3. Traumatismo columna vertebral.
- 6.4. Traumatismo craneoencefálico.
- 6.5. Inconsciencia.
- 6.6. Esguince.
- 6.7. Luxaciones.
- 6.8. Fracturas.
- 6.9. Sistemas de inmovilización.



UD7. Hemorragias y heridas.

- 7.1. Introducción.
- 7.2. Heridas.
- 7.3. Hemorragia

UD8. Mordeduras y picaduras.

- 8.1. Introducción.
- 8.2. Mordeduras.

8.3. Picaduras.

UD9. Intoxicaciones.

9.1. Introducción.

9.2. Introducción por gases.

9.3. Intoxicación por agentes químicos.

9.4. Intoxicación por contacto con productos agrícolas.

9.5. Intoxicación etílica y coma etílico.

9.6. Intoxicación por ingesta de alimentos.

9.7. Intoxicaciones específicas.

UD10. Quemaduras.

10.1. Introducción.

10.2. Definición y clasificación.

10.3. Causas.

10.4. Síntomas.

10.5. Actuación general.

10.6. Actuaciones específicas en quemaduras según sus causas.

UD11. Parto de urgencias o extrahospitalario.

11.1. Introducción.

11.2. Parto: Primera fase.

11.3. Parto: Segunda fase.

11.4. Parto: Tercera fase.

11.5. Aborto.

11.6. El estado de Shock.

UD12. Signos de alarma.

12.1. Reacción alérgica.

12.2. Golpe de calor.

12.3. Síncopes.

12.4. Lipotimias.

Programa integral de
**CUALIFICACIÓN
Y EMPLEO**

12.5. Convulsiones.

12.6. Hipoglucemias.

12.7. Infarto de Miocardio.

12.8. Ataques de Ansiedad.

Programa integral de
**CUALIFICACIÓN
Y EMPLEO**

MÁS INFORMACION EN CAMARA ÁLAVA

pice@camaradealava.com – 945 14 18 00 - www.camaradealava.com

**SANIDAD / SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD /
SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE**

**SISTEMAS DE GESTIÓN
AMBIENTAL**

**150 horas
50 días naturales**

OBJETIVOS

Ejecutar la puesta en marcha y mantenimiento del Sistema de Gestión Ambiental (SGA).

CONTENIDOS

MF1973_3. Sistemas de gestión ambiental.

UF1944. Determinación y comunicación del sistema de gestión ambiental (SGA).

UF1945. Puesta en marcha de sistema de gestión ambiental.

UF1946. Realización de auditorías e inspecciones ambientales, control de las desviaciones del SGA.

Programa integral de
**CUALIFICACIÓN
Y EMPLEO**

MÁS INFORMACION EN CAMARA ÁLAVA

pice@camaradealava.com – 945 14 18 00 - www.camaradealava.com

SANIDAD / SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD /
SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE

ATENCIÓN Y APOYO PSICOSOCIAL
DOMICILIARIO

200 horas
60 días naturales

OBJETIVOS

Desarrollar intervenciones de atención psicosocial domiciliaria dirigidas a personas con necesidades de atención sociosanitaria.

CONTENIDOS

MF0250_2. Atención y apoyo psicosocial domiciliario.

UF0122. Mantenimiento y rehabilitación psicosocial de las personas dependientes en domicilio.

UF0123. Apoyo a las gestiones cotidianas de las personas dependientes.

UF0124. Interrelación, comunicación y observación con la persona dependiente y su entorno.

Programa integral de
**CUALIFICACIÓN
Y EMPLEO**

MÁS INFORMACION EN CAMARA ÁLAVA

pice@camaradealava.com – 945 14 18 00 - www.camaradealava.com

SANIDAD / SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD / SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE

EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE EN FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO

100 horas
35 días naturales

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de evaluar el proceso de enseñanza–aprendizaje en las acciones formativas para el empleo. En concreto el alumno será capaz de: Evaluar el proceso de enseñanza–aprendizaje en las acciones formativas para el empleo. Analizar los principios fundamentales de la evaluación así como las formas que puede adoptar en función de su finalidad medios colectivo etc. Elaborar pruebas de evaluación teórica proporcionando orientaciones para su utilización en una acción formativa. Elaborar pruebas prácticas para ambas modalidades de impartición acompañadas de orientaciones que faciliten su utilización en una acción formativa. Analizar la información obtenida durante todo el proceso formativo para modificar aquellos aspectos que mejoren la calidad de la acción formativa. Efectuar la evaluación de las tareas y actividades presentadas por los alumnos en la modalidad de formación en línea.

CONTENIDOS

UD1. Evaluación en formación para el empleo aplicada a las distintas modalidades de impartición.

1.1. La evaluación del aprendizaje.

1.2. La evaluación por competencias.

UD2. Elaboración de pruebas para la evaluación de contenidos teóricos.

2.1. Evaluación de aprendizajes simples: prueba objetiva.

2.2. Evaluación de aprendizajes complejos: ejercicio interpretativo pruebas de ensayo pruebas orales entre otros.

UD3. Diseño y elaboración de pruebas de evaluación de prácticas adaptadas a la modalidad de impartición.

3.1. Criterios para la elaboración de prácticas presenciales y en línea.

3.2. Criterios para la corrección.

3.3. Instrucciones para la aplicación de las pruebas: alumnado y docentes.

UD4. Evaluación y seguimiento del proceso formativo conforme a la formación presencial y en línea.

4.1. Establecimiento de criterios e indicadores de evaluación.

4.2. Aplicación de técnicas cualitativas y cuantitativas de recogida de información.

4.3. Normas de elaboración y utilización.

4.4. Informes de seguimiento y evaluación de las acciones formativas.

4.5. Plan de seguimiento.

MÁS INFORMACION EN CAMARA ÁLAVA

pice@camaradealava.com – 945 14 18 00 - www.camaradealava.com