



# FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por  
**EDUCA BUSINESS SCHOOL**



## Postgrado en Atención Básica para Personas Dependientes



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



## Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

## SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

## NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

## Postgrado en Atención Básica para Personas Dependientes

**DURACIÓN:**

300 horas

**MODALIDAD:**

Online

**PRECIO:**

260 €

Incluye materiales didácticos,  
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



## Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



**Educa Business School**como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado  
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre de la Acción Formativa**de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXXCon una calificación de **NOTABLE**Y para que conste expido la presente **TITULACIÓN** en  
Granada, a 11 de Noviembre de 2019La Dirección General  
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a  
NOMBRE DEL ALUMNO**RESPONSABILIDAD  
SOCIAL  
CORPORATIVA**

El presente documento es propiedad de Educa Business School. Toda reproducción o uso no autorizado sin el consentimiento escrito de Educa Business School será sancionado. El presente documento es propiedad de Educa Business School. Toda reproducción o uso no autorizado sin el consentimiento escrito de Educa Business School será sancionado. El presente documento es propiedad de Educa Business School. Toda reproducción o uso no autorizado sin el consentimiento escrito de Educa Business School será sancionado.

## Descripción

A lo largo de la historia se han dejado sin atender, en numerosas ocasiones, a aquellas personas que presentaban algún síntoma de “debilidad” o cierta dependencia. No obstante, en la actualidad, se hace esencial la presencia de profesionales que sepan cómo ayudar en el ámbito socio-sanitario en el domicilio a personas con especiales necesidades de salud física, psíquica y social, aplicando las estrategias y procedimientos más adecuados para mantener y mejorar su autonomía personal y sus relaciones con el entorno. Así, el presente curso de Administración de Alimentos y Tratamientos a Personas Dependientes en el Domicilio tratará de aportar los conocimientos necesarios para desarrollar intervenciones de atención física domiciliaria dirigidas a personas con necesidades de atención sociosanitaria y Mejora de las Capacidades Físicas y Primeros Auxilios para las Personas Dependientes en el Domicilio.

## Objetivos

- Efectuar las técnicas de traslado, movilización y deambulación y posicionamiento de un usuario en función de su grado de dependencia
- Describir las características y las aplicaciones más frecuentes de las técnicas y ayudas técnicas de movilización, deambulación y posicionamiento en cama de personas dependientes, en función de su estado y condiciones, que contribuyen a mantener y mejorar su competencia motora
- Realizar técnicas de asistencia sanitaria de urgencia determinando la más adecuada en función de la situación y grado de aplicabilidad
- Explicar los signos y síntomas más comunes que producen los traumatismos: fracturas, esguinces y luxaciones, determinando las maniobras de inmovilización oportunas

## A quién va dirigido

Este curso está dirigido a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos teórico prácticos relacionados con la atención sociosanitaria a personas en el domicilio, de forma general, así como de aquellos aspectos relacionados con la Administración de Alimentos y Tratamientos a Personas Dependientes en el Domicilio.

## Para qué te prepara

Este Postgrado en Atención Básica para Personas Dependientes le prepara para formarse en Mejora de las Capacidades Físicas y Primeros Auxilios para las Personas Dependientes en el Domicilio y la Administración de Alimentos y Tratamientos a Personas Dependientes en el Domicilio.

## Salidas Laborales

En general, podrá ejercer su actividad en la organización, ejecución y control de las actividades de atención socio-sanitaria directa a las personas y a su entorno en el domicilio. En concreto podrá ser contratado por: Administraciones Públicas, fundamentalmente municipales y autonómicas, encargadas de la gestión y prestación de servicios domiciliarios de atención a personas dependientes. Entidades privadas, con o sin ánimo de lucro, tanto si ofertan servicios directos al usuario, como si son responsables de la gestión de servicios o programas de atención domiciliaria de titularidad pública.\* Como autónomo, ofertando sus servicios directamente a unidades convivenciales demandantes o creando su propia empresa de servicios domiciliarios, asociado con otros técnicos.

## Material Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Administración de Alimentos y Tratamientos a Personas Dependientes en el Domicilio'
- Manual teórico 'Mejora de las Capacidades Físicas y Primeros Auxilios para las Personas Dependientes en el Domicilio'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Mejora de las Capacidades Físicas y Primeros Auxilios para las Personas Dependientes en el Domicilio'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación

## Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono  
**(+34) 958 050 217** e  
infórmate de los pagos a  
plazos sin intereses que  
hay disponibles



## Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

**10% Beca Alumnos:** Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



## Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



## Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



## Reinventamos la Formación Online



### Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



### Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



### Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



### Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



### Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



### Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



### Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



### Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



### Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

## Acreditaciones y Reconocimientos



## Temario

# PARTE 1. MEJORA DE LAS CAPACIDADES FÍSICAS Y PRIMEROS AUXILIOS PARA LAS PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DOMICILIO

### UNIDAD FORMATIVA 1. MEJORA DE LAS CAPACIDADES FÍSICAS Y PRIMEROS AUXILIOS PARA LAS PERSONAS DEPENDIENTES

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MOVILIDAD DE LA PERSONA DEPENDIENTE

- 1.Principios anatomofisiológicos de sostén y movimiento del cuerpo humano
- 2.Aparato locomotor
- 3.Patologías más frecuentes del aparato locomotor
- 4.Biomecánica de las articulaciones

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EMPLEO DE TÉCNICAS DE MOVILIZACIÓN, TRASLADO Y DEAMBULACIÓN

- 1.Posiciones anatómicas
- 2.Técnicas y ayudas técnicas para la deambulación, traslado y movilización en personas dependientes
- 3.Técnicas para el posicionamiento en cama
- 4.Orientación a la persona dependiente y sus cuidadores principales
- 5.Fomento de la autonomía de la persona dependiente y su entorno para la mejora de su movilidad y estado físico

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TOMA DE CONSTANTES VITALES

- 1.Temperatura.
- 2.Frecuencia respiratoria
- 3.Presión arterial

- 4.Frecuencia cardiaca.
- 5.Recogida de las mismas

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y PRIMEROS AUXILIOS**

- 1.Primeros auxilios
- 2.Intoxicaciones.
- 3.Traumatismos. Vendajes e inmovilizaciones
- 4.Técnicas de reanimación cardiopulmonar
- 5.Quemaduras.
- 6.Heridas y hemorragias
- 7.Botiquín de urgencias.
- 8.Consultas a distancia
- 9.Prevencción de riesgos en el entorno de la persona dependiente
- 10.Medidas de autoprotección
- 11.Atención especial a la prevención de riesgos laborales

## PARTE 2. ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y TRATAMIENTOS A PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DOMICILIO

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DEL MENÚ DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL**

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

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN**

- 1.Alimentación por vía oral y enteral
- 2.Ayudas técnicas y apoyo para la ingesta

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECOGIDA DE ELIMINACIONES**

- 1.Medios y materiales para la recogida de excretas
- 2.Eliminación de excretas

- 3. Normas higiénico-sanitarias
- 4. Mantenimiento de la higiene y presencia física personales
- 5. Respeto por la intimidad de la persona dependiente y sus familiares

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ADMINISTRACIÓN DE MEDICACIÓN EN EL DOMICILIO**

- 1. Evolución del metabolismo en el ciclo vital
- 2. Principios de farmacología general
- 3. Constantes vitales
- 4. Técnicas de preparación y administración de medicación por vía oral, tópica y rectal
- 5. Técnicas de aerosolterapia y oxigenoterapia
- 6. Técnicas de aplicación de frío y calor
- 7. Riesgos de los fármacos
- 8. Constitución y mantenimiento de botiquines