

<b>FAMILIA: SANIDAD</b>	
<b>PRL SANITARIOS Y TÉCNICAS DE APOYO PSICOLÓGICO EN SITUACIONES DE CRISIS</b>	<b>150 HORAS</b>

## OBJETIVOS

- Capacitar a los trabajadores para promover comportamientos seguros, y la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección, así como fomentar el interés y cooperación del resto de los compañeros en materia de prevención de riesgos.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para llevar a cabo las actuaciones preventivas básicas, tales como el orden, la limpieza, la señalización y el mantenimiento de los lugares de trabajo, así como efectuar su seguimiento y control.
- Facilitar las herramientas necesarias para realizar las evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer las medidas preventivas pertinentes.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para gestionar las primeras intervenciones en caso de emergencia y primeros auxilios.
- Proporcionar a los participantes los conocimientos oportunos para poder colaborar con los servicios de prevención de su empresa.
- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de aplicar técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones de crisis.
- En concreto el alumno será capaz de: Analizar los principios básicos de la psicología general.
- Identificar los comportamientos y las reacciones psicopatológicas de los afectados por una catástrofe.
- Aplicar los primeros auxilios psicológicos en una situación de catástrofe simulada.
- Analizar las posibles reacciones psicológicas de los equipos de intervención en la catástrofe.
- Explicar las técnicas de apoyo psicológico a los intervinientes.
- Manejar los principios básicos de la comunicación.
- Diferenciar distintas situaciones que dificulten la comunicación

## TEMARIO

### UD1. Introducción a los riesgos en el trabajo.

1.1. Introducción.

1.2. El trabajo y la salud.

1.3. Los daños derivados del trabajo.

1.4. Los costes de la siniestralidad laboral.

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL		
978 834600/ 978 618191	pice@camarateruel.com	WhatsApp 627593299

## **UD2. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.**

2.1. Introducción.

2.2. Antecedentes normativos.

2.3. Directivas europeas.

2.4. Legislación nacional.

2.5. Derechos y deberes básicos en materia de prevención de riesgos.

## **UD3. Los riesgos relacionados con los espacios y equipos de trabajo.**

3.1. Introducción.

3.2. Las condiciones de los locales de trabajo.

3.3. Las condiciones de los equipos de trabajo: las máquinas.

3.4. Las condiciones de las herramientas.

3.5. La manipulación manual de cargas.

3.6. El transporte de cargas.

3.7. Las condiciones de almacenamiento

3.8. El riesgo de incendio.

3.8. El riesgo eléctrico.

## **UD4. Los contaminantes ambientales presentes en el trabajo.**

4.1. Introducción.

4.2. Los contaminantes químicos.

4.3. Los contaminantes físicos.

4.4. Los contaminantes biológicos.

4.5. Métodos generales de protección contra los factores ambientales del trabajo.

## **UD5. Los riesgos relacionados con la organización del trabajo.**

5.1. Introducción.

5.2. La carga de trabajo.

5.3. Los riesgos derivados de factores psicológicos y sociales.

## **UD6. Las técnicas de control y protección de riesgos.**

6.1. Introducción.

6.2. Las técnicas científicas de prevención de riesgos.

Más información:

CAMARA DE COMERCIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL

978 834600/ 978 618191

pice@camarateruel.com

WhatsApp 627593299

6.3. Sistemas elementales de control y protección de riesgos.

6.4. El control de la salud del trabajador.

#### **UD7. Los planes de emergencia y evacuación.**

7.1. Introducción.

7.2. El plan de emergencia: definición y objetivos.

7.3. Equipos de emergencia: composición y funciones.

7.4. Fases de un plan de emergencia.

7.4.1. La fase de diseño.

7.4.2. La fase de implantación.

7.5. El plan de autoprotección.

#### **UD8. La gestión de la prevención de riesgos en la empresa.**

8.1. Introducción.

8.2. El sistema de gestión de la prevención de riesgos laborales.

8.3. Organización del trabajo preventivo: instrumentos y rutinas básicas.

8.4. Modalidades para organizar la prevención en la empresa.

8.5. Consulta y participación de los trabajadores en materia preventiva.

8.5.1. El delegado de prevención.

8.5.2. Comités de seguridad y salud.

8.6. Organismos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.

8.6.1. Organismos nacionales.

8.6.2. Organismos internacionales.

#### **UD9. Los primeros auxilios en la empresa.**

9.1. Introducción.

9.2. ¿En qué consisten los primeros auxilios?.

9.3. Actuaciones a realizar ante un accidentado.

9.3.1. Actuaciones básicas.

9.3.2. Actuaciones más frecuentes de primeros auxilios.

9.4. Formación y medios adecuados para realizar acciones de socorrismo laboral.

9.4.1. Formación.

Más información:

CAMARA DE COMERCIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL

978 834600/ 978 618191

pice@camarateruel.com

WhatsApp 627593299

9.4.2. Medios técnicos y materiales adecuados.

9.5. Las técnicas de reanimación en caso de emergencias médicas.

9.5.1. La respiración boca a boca.

9.5.2. El masaje cardíaco.

#### **UD10. Prevención de riesgos específicos en el medio sanitario.**

10.1. Introducción.

10.2. Riesgos relacionados con los agentes físicos y medidas preventivas.

10.3. Riesgos relacionados con los agentes biológicos y medidas preventivas.

10.3.1. Recogida, manipulación y transporte de contaminantes biológicos.

10.3.2. Plan de emergencia frente a exposiciones a agentes biológicos.

10.4. Riesgos relacionados con los agentes químicos y medidas preventivas.

10.5. Riesgos relacionados con la organización del trabajo y medidas preventivas.

#### **UD11. Principios de Psicología General aplicada a Situaciones de Emergencias Sanitarias.**

11.1. Concepto de personalidad.

11.2. Desarrollo de la personalidad. Teorías.

11.3. Etapas evolutivas del ser humano. Características fundamentales.

11.4. Las necesidades humanas. Mecanismos de defensa de la personalidad.

11.5. Experiencias más comunes asociadas al proceso de enfermar (ansiedad desarraigo desvalorización entre otras).

11.6. Principales mecanismos de adaptación psicológicos ante la vivencia de enfermedad.

#### **UD12. Comunicación y Habilidades Sociales en el Ámbito de las Emergencias.**

12.1. Elementos que intervienen en la comunicación.

12.2. Canales comunicativos: auditivo visual táctil olfativo.

12.3. Tipos de comunicación.

12.4. Dificultades de la comunicación.

12.5. Habilidades básicas que mejoran la comunicación interpersonal. El arte de escuchar.

12.6. Habilidades sociales.

#### **UD13. Primeros Auxilios Psicológicos en Catástrofes.**

13.1. Comportamiento de la población ante una catástrofe.

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL		
978 834600/ 978 618191	pice@camarateruel.com	WhatsApp 627593299

13.2. Reacción neuropatológica duradera.

13.3. Apoyo psicológico en catástrofes.

#### **UD14. Apoyo Psicológico a los Intervinientes en una Situación de Catástrofe.**

14.1. Reacciones psicológicas de los intervinientes. Apoyo psicológico.

14.2. Objetivos del apoyo psicológico.

14.3. Principales factores estresores.

14.4. Estrés.

14.5. Síndrome del quemado.

14.6. Traumatización vicaria.

14.7. Técnicas de ayuda psicológica para los intervinientes.

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL

978 834600/ 978 618191

pice@camarateruel.com

WhatsApp 627593299



Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL

978 834600/ 978 618191

[pice@camarateruel.com](mailto:pice@camarateruel.com)

WhatsApp 627593299



Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL

978 834600/ 978 618191

[pice@camarateruel.com](mailto:pice@camarateruel.com)

WhatsApp 627593299

<b>FAMILIA: SANIDAD</b>	
<b>MOVILIZACIÓN DEL PACIENTE DESDE SU DOMICILIO Y EN EL ÁREA DE URGENCIAS</b>	<b>200 HORAS</b>

## 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.
- Conocer los diversos tipos de traslado de un paciente, en silla, en cama, en camilla, junto a los métodos de manejo de heridos y la inmovilización de éstos.
- Describir los datos de filiación, así como los del resultado de la valoración inicial y continuada del paciente durante el traslado
- Realizar la transferencia del paciente al centro sanitario útil.
- Describir la estructura general del servicio de urgencias, los recursos humanos, la estructura arquitectónica y los recursos materiales.
- Conocer y concretar el rol del celador dentro del equipo multidisciplinar de una unidad de urgencias.

## CONTENIDOS

---

### UD1. Postura base. Definición.

1.1. Introducción.

1.2. Ergonomía y mecánica corporal.

1.3. Manipulación manual de Cargas.

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL		
978 834600/ 978 618191	pice@camarateruel.com	WhatsApp 627593299



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. Movilización 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. Movilización principales en la silla.

## **UD4. Transferencias 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 a sentado 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.

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL		
978 834600/ 978 618191	pice@camarateruel.com	WhatsApp 627593299

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 Deambulaci3n.

8.5. Ayudas para los desplazamientos.

8.6. Ayudas para las transferencias.

8.7. Ayudas para mantener la postura del Enfermo.

8.8. Principios b3sicos en la adquisici3n de ayudas t3cnicas.

#### **UD9. Movilizaci3n de pacientes en patologías específicas.**

9.1. Posici3n de los enfermos en distintas patologías para el traslado y movilizaci3n.

9.2. Cuidados de enfermería al lesionado medular.

9.3. Cuidados de enfermería en la movilizaci3n de pacientes con traumatismo craneoencef3lico (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.

#### **UD.10. Concepto y objetivo de la transferencia de pacientes.**

M3s informaci3n:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL		
978 834600/ 978 618191	pice@camarateruel.com	WhatsApp 627593299

10.1. Transferencia verbal y documentada.

10.2. Datos de filiación y de la actuación sanitaria en la transferencia del paciente.

10.3. Tipos de informes de asistencia de transporte sanitario.

#### **UD.11. Responsabilidad legal.**

#### **UD 12. Equipo multidisciplinar de salud.**

12.1 El Celador en el Sistema Sanitario.

12.2 Equipo multidisciplinar de salud: trabajo en equipo

#### **UD 13. Funciones del celador.**

#### **UD 14. Urgencias.**

14.1. Concepto de urgencia.

14.2. Clasificación de los tipos de urgencias.

14.3 Tiraje hospitalario

14.4. Estructura general de los servicios de urgencias.

14.5. Catástrofes.

14.6. Aparatos y dispositivos básicos del área de urgencias.

6.1. Zona de consultas.

6.2. Sala de curas.

6.3. Zona de observación.

14.7. Patologías más frecuentes en el área de urgencias.

7.1. Cardiológicas.

7.2. Respiratorias.

7.3. Digestivas.

7.4. Neurológicas.

7.5. Intoxicaciones.

7.6. Traumatológicas.

#### **UD.15. Reanimación cardiopulmonar (RCP).**

15.1. Conceptos generales.

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL

978 834600/ 978 618191

pice@camarateruel.com

WhatsApp 627593299

15.2. RCP básica.

15.3. RCP avanzada.

15.4. Tareas de colaboración del celador con el equipo de reanimación.

#### **UD.16. Medidas generales de Asepsia.**

16.1. Introducción.

16.2. Conceptos de asepsia y antisepsia.

16.3. Vestimenta y barreras de protección.

16.4. Lavado de manos.

16.5. Medidas generales de asepsia en casos de urgencias, emergencias y catástrofes.

#### **UD17. El celador en su trato con el paciente y la familia.**

17.1. Introducción.

17.2. Principios de la comunicación.

17.3. Comunicación eficaz y efectiva.

17.4. Habilidades para una comunicación efectiva.

17.5. Comunicación efectiva en situaciones de estrés.

17.6. Conclusiones y recomendaciones.

#### **UD18. Situaciones de Exitus y cuidados Posmortem.**

18.1. Introducción.

18.2. Signos clínicos de la agonía, muerte inminente.

18.3. Colaboración en los cuidados del enfermo agonizante.

18.4. Signos precoces y tardíos de la muerte.

18.5. Cuidados Postmortem.

#### **UD19. Prevención de riesgos laborales.**

19.1. Introducción.

19.2. Ley general de Prevención de Riesgos Laborales.

19.3. Riesgos Laborales de los celadores.

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL		
978 834600/ 978 618191	pice@camarateruel.com	WhatsApp 627593299



19.4. Prevención de Riesgos Físicos de los celadores.

19.5. Prevención de Riesgos Psíquicos derivados de la carga emocional.

19.6. Normas de trabajo seguro para celadores.

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL

978 834600/ 978 618191

pice@camarateruel.com

WhatsApp 627593299

<b>FAMILIA: SANIDAD</b>	
<b>GESTIÓN DE DOCUMENTACIÓN SANITARIA Y FUNCIÓN ADMINISTRATIVA EN CENTROS SANITARIOS</b>	<b>150 HORAS</b>

## OBJETIVOS

- Familiarizarse con el concepto y la estructura de los sistemas sanitarios, para comprender mejor la importancia del trabajo administrativo que se desarrolla en dichos entornos.
- Saber aplicar los principios y métodos de la contabilidad general a la gestión administrativa de los centros de salud.
- Aprender a qué se refieren conceptos como documentación sanitaria, historia clínica, admisión o almacén sanitario, y cómo se lleva a cabo su gestión.
- Conocer de qué forma pueden ayudar las actuales herramientas informáticas al correcto desarrollo de las tareas de administración en los servicios sanitarios.
- Ofrecer una visión general de la estructura del sistema sanitario, de sus características y prestaciones.
- Aprender los distintos tipos de inventarios que existen para el almacenamiento de la documentación.
- Conocer las nuevas aplicaciones informáticas que existen.

## CONTENIDO

### UD1. El Sistema Sanitario.

- 1.1. Concepto y Tipología.
- 1.2. El Sistema Sanitario Español: Historia y Estructura.
- 1.3. Derechos y Deberes de los Usuarios de los Servicios Sanitarios.
- 1.4. Organización del Sistema Sanitario.
- 1.5. El Sistema Sanitario y los Servicios Autonómicos de Salud como un Sistema Integrado.
- 1.6. Competencias de las diferentes administraciones públicas en materia de salud.

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL		
978 834600/ 978 618191	pice@camarateruel.com	WhatsApp 627593299



## UD2. Atención Primaria y Atención Especializada.

### 2.1. Atención Primaria.

### 2.2. Atención Especializada.

## UD3. Aspectos Económicos de la Asistencia Sanitaria.

### 3.1. Economía de la Salud.

### 3.2. Las Empresas de Servicios Sanitarios.

### 3.3. Contabilidad.

### 3.4. El presupuesto en el sector público

### 3.5. El plan general de contabilidad pública

## UD4. La Documentación Sanitaria.

### 4.1. Tipos.

### 4.2. La Historia Clínica.

### 4.3. Aspectos legales de la historia clínica

### 4.4. Indicadores de actividades y controles de calidad del archivo central de las historias clínicas

## UD5. Gestión de Pacientes: De la Admisión a la Gestión por Áreas.

### 5.1. Gestión de Pacientes.

## UD6. La Gestión de Entradas/Salidas de Almacenes y Material.

### 6.1. Departamento de almacén o de aprovisionamiento

### 6.2. Concepto y clases de materiales

### 6.3. Circulación de los materiales dentro de la empresa

### 6.4. Métodos de valoración y productividad

### 6.5. El control de materiales, Compras e Inventarios.

### 6.6. La gestión de stocks.

## UD7. Aplicaciones de la Informática a la Administración Sanitaria.

### 7.1. Informática y Servicios Sanitarios.

### 7.2. Nociones Básicas de Informática.

### 7.3. Introducción a Office: Word, Excel y Access.

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL		
978 834600/ 978 618191	pice@camarateruel.com	WhatsApp 627593299



## 7.4. Bases de Datos Médicas

### UD8.El equipo multidisciplinar de Salud

### UD9. Los Parámetros de Eficiencia Económica en las Instituciones Sanitarias

#### 9.1. Introducción

#### 9.2. Gestión coste-efectiva

#### 9.3. Los contratos-programas

#### 9.4. Medidas de actividad/producción hospitalaria

### UD10. Las Carteras de Servicios de la Empresa Sanitaria

#### 10.1. Introducción

#### 10.2. El servicio

#### 10.3. La población

#### 10.4. El producto

#### 10.5. La evaluación de la cartera de servicios

### UD11. Los Procesos de Información, Solicitud, Recepción y Recabar información

#### 11.1. La Historia Clínica (H.C.).

#### 11.2. Sistemas de Información en A.P

#### 11.3. Sistemas de registro en atención especializada

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL

978 834600/ 978 618191

pice@camarateruel.com

WhatsApp 627593299



<b>FAMILIA: SANIDAD</b>	
<b>Manipulador de ALIMENTOS y nutrición y dietética.</b>	<b>100 HORAS</b>

## OBJETIVOS

- Conocer cuáles son las funciones de los nutrientes esenciales
- Aprender cómo se lleva a cabo el proceso digestivo
- Evaluar el estado nutricional de una persona
- Profundizar en el conocimiento de los conceptos de alimentación
- 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

## CONTENIDO

### **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

Más información:

CAMARA DE COMERCIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL		
978 834600/ 978 618191	pice@camarateruel.com	WhatsApp 627593299

### 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

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. Nutrición y Dietética**

9.1. Introducción

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL		
978 834600/ 978 618191	pice@camarateruel.com	WhatsApp 627593299

9.2. Funciones de los nutrientes

9.3. La dieta del adulto sano

9.4. Nutrición y salud

9.5. Tecnología de los alimentos

#### **UD10. Aparato digestivo.**

10.1. Anatomía básica del aparato digestivo.

10.2. Funciones del sistema digestivo

10.3. Digestión, absorción y metabolismo.

10.4. Transporte y absorción de los diferentes nutrientes.

10.5. Consejos para una buena digestión.

#### **UD11. Evaluación nutricional.**

11.1. Factores que influyen en la Alimentación.

11.2. Directrices dietéticas generales recomendadas.

11.3. Valoración nutricional.

11.4. Términos que describen el estado nutricional.

11.5. Instrumentos utilizados en estudios antropométricos.

11.6. Métodos de evaluación del estado nutricional.

11.7. Sustancias Antinutritivas.

#### **UD12. Encuestas alimentarias.**

12.1. ¿Qué son las encuestas alimentarias?.

12.2. Encuestas alimentarias a nivel individual.

12.3. ¿Cómo seleccionar un método de encuesta alimentaria?.

12.4. Comparación entre distintos métodos de encuesta alimentaria.

#### **UD13. Elaboración de dietas.**

13.1. Conceptos.

13.2. Tipos de dietas.

13.3. Dietas terapéuticas especiales.

13.4. Dieta mediterránea.

13.5. Nuevas perspectivas en la alimentación.

#### **UD14. Metabolismo energético.**

14.1. Introducción.

14.2. Metabolismo de los diferentes nutrientes.

14.3. Energía, necesidades energéticas del organismo humano y metabolismo.

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL		
978 834600/ 978 618191	pice@camarateruel.com	WhatsApp 627593299

14.4. Aspectos generales del uso metabólico de los nutrientes.

**UD15. Enfermedades asociadas a la nutrición.**

15.1. Factores etiológicos.

15.2. Trastornos nutricionales.

15.3. Trastornos del sistema digestivo.

**UD16. Nutrición en las distintas etapas de la vida.**

16.1. La alimentación en el embarazo.

16.2. La alimentación durante la lactancia.

16.3. La alimentación del recién nacido y del niño.

16.4. La alimentación durante la adolescencia.

16.5. La alimentación en la tercera edad.

**UD17. Manipulación de alimentos, higiene y seguridad.**

17.1. Definiciones.

17.2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.

17.3. Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de alimentos.

17.4. Toxiinfecciones alimentarias.

17.5. Normas de higiene alimentaria.

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL		
978 834600/ 978 618191	pice@camarateruel.com	WhatsApp 627593299

<b>FAMILIA: SANIDAD</b>	
<b>TCAE EN URGENCIAS Y HEMODIALISIS</b>	<b>200 HORAS</b>

## OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos específicos del área de urgencias para una buena labor profesional y buena atención a los pacientes usuarios
- Identificar los distintos tipos de urgencias, así como reconocer los procesos de actuación en cada una de ellas.
- Detallar el plan de actuación ante la llegada de un paciente al servicio de urgencias.
- Describir el procedimiento más adecuado para la toma de constantes como son la frecuencia cardíaca, la frecuencia respiratoria, la temperatura y la presión arterial.
- Dotar a los participantes de los conocimientos necesarios que les permita desarrollar competencias y cualificaciones básicas de trabajo, con el fin de mejorar su profesionalidad y proporcionarle una mayor estabilidad en el mercado laboral
- Ampliar los conocimientos acerca de este proceso y de los cuidados que requiere el paciente que necesita hemodiálisis
- Mostrar a los alumnos las funciones básicas del técnico auxiliar de enfermería de cara al paciente en tratamiento con hemodiálisis

## TEMARIO:

### **UD1. El técnico en cuidados auxiliares de enfermería en la unidad de urgencias.**

#### 1.1. Organización del servicio de urgencias.

##### 1.1.1. Ingreso del paciente en el área de urgencias.

#### 1.2. Rol del auxiliar de enfermería enmarcado en el equipo de enfermería en la unidad de urgencias.

##### 1.2.1. El auxiliar de enfermería como parte integrante del equipo de enfermería.

##### 1.2.2. Roles del auxiliar de enfermería.

### **UD 2. Cuidados y técnicas básicas de enfermería en la unidad de urgencias**

### **UD3. El equipo de enfermería en la unidad de urgencias.**

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL		
978 834600/ 978 618191	pice@camarateruel.com	WhatsApp 627593299

- 3.1. Monitorización.
- 3.2. Oxigenoterapia.
- 3.3. Nutrición.
- 3.4. Eliminación.
- 3.5. Fluidoterapia y transfusiones.
- 3.6. Dolor y sedación en el paciente crítico.
- 3.7. Drenajes.
- 3.8. Higiene y comodidad.
- 3.9. Prevención y cuidados de las úlceras por presión

#### **UD4. Técnicas de enfermería.**

- 4.1. Técnicas de enfermería.

#### **UD5. Rol de TCAE en las principales situaciones de urgencia.**

- 5.1 Urgencias cardiovasculares.
- 5.2. Urgencias respiratorias.
- 5.3. Urgencias neurológicas.
- 5.4. Urgencias endocrinometabólicas.
- 5.5. Urgencias otorrinolaringológicas (OTRL).
- 5.6. Urgencias oftalmológicas.
- 5.7. Urgencias ginecológicas.
- 5.8. Urgencias músculo-esqueléticas y reumatológicas.
- 5.9. Urgencias digestivas.
- 5.10. Urgencias urológicas.
- 5.11. Urgencias psiquiátricas.
- 5.12. El paciente politraumatizados.
- 5.13. Intoxicaciones.

#### **UD6. Aspectos generales**

- 6.1. Anatomía y fisiología renal
- 6.2 Enfermedades glomerulares e intersticiales.
- 6.3. Estudio del enfermo renal.
- 6.4. Formas de presentación de las Enfermedades Renales

#### **UD7. Diálisis**

- 7.1. Conceptos y bases físico-químicas de la diálisis.
- 7.2. Tipos de diálisis

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL		
978 834600/ 978 618191	pice@camarateruel.com	WhatsApp 627593299

7.3. Monitores de hemodiálisis.

7.4. Agua tratada líquidos de diálisis.

7.5. Dializadores

#### **UD8. Hemodiálisis.**

8.1. Concepto de hemodiálisis.

8.2. Historia de la hemodiálisis.

8.3. Indicaciones de hemodiálisis.

8.4. ¿Cómo es una sesión de hemodiálisis?

8.5. Manejo del paciente antes de iniciar la hemodiálisis.

8.6. Funciones de enfermería en hemodiálisis.

8.7. Complicaciones de la hemodiálisis.

8.8. Desinfección y limpieza de monitores.

8.9. La importancia de la higiene corporal.

8.10. El “Peso Seco”.

8.11. Hemodiálisis domiciliaria

#### **UD9. Técnicas alternativas a la hemodiálisis**

9.1. Hemofiltración.

9.2. Hemodiafiltración.

9.3. Plasmaféresis o aféresis.

9.4. Hemoperfusión.

#### **UD10. Accesos vasculares para hemodiálisis**

10.1. Fístulas arteriovenosas

10.2. Fístulas arteriovenosas externas

10.3. Fístulas arteriovenosas internas

10.4. Prótesis vasculares

10.5. Otros accesos vasculares.

#### **UD11. Heparinización en hemodiálisis**

11.1.. Hemostasia.

11.2. Heparina

11.3. Toxicidad e incompatibilidad.

11.4. Dosificación.

11.5. Antagonista de la heparina.

11.6. Clases de heparinización.

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL

978 834600/ 978 618191

pice@camarateruel.com

WhatsApp 627593299

11.7. Otros fármacos y métodos de anticoagulación.

11.8. Situaciones en diálisis que pueden afectar a la anticoagulación.

**UD12. Importancia de la dieta en el paciente renal. Dieta y paciente en hemodiálisis.**

12.1. ¿Por qué el paciente renal debe seguir una dieta?

12.2. Objetivos de la dieta en el paciente renal.

12.3. Alimentación en Prediálisis.

12.4. Alimentación en hemodiálisis.

12.5. ¿Cómo llevar a cabo los objetivos?

12.6. Ejercicio físico en el paciente renal.

**UD13. Proceso de atención de enfermería. El paciente Nefrológico.**

13.1. Etapas del proceso de atención de enfermería.

13.2. Valoración de enfermería del Paciente Nefrológico.

13.3. Manejo de pacientes ingresados en una unidad de Nefrología.

13.4. Cuidados de enfermería en el paciente agudo

Más información:

CAMARA DE COMECIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE TERUEL		
978 834600/ 978 618191	pice@camarateruel.com	WhatsApp 627593299