

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Auxiliar de Geriatría

Modalidad:

e-learning con una duración 112 horas

Objetivos:

Conocer todas las técnicas sobre la geriatría como los cuidados, prevenciones y medidas de higiene para ejercer esta función tan importante en la actualidad.

Contenidos:

MÓDULO 1. AUXILIAR DE GERIATRÍA: PRÁCTICO UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNCIONALIDAD HOSPITALARIA

Tipos de centros sanitarios en el sistema sanitario español
Organización funcional y orgánica de los centros sanitarios
Tipos de documento en el ámbito sanitario
Vías de atención sanitaria al paciente

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN HOSPITALARIA

Archivo de la documentación
Gestión personal en la unidad/servicio
Gestión de los recursos materiales
Organización del almacén
Formulación de pedidos
La habitación hospitalaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CLASIFICACIÓN Y CUIDADOS BÁSICOS DE GERIATRÍA

Principales clasificaciones de las necesidades
Los cuidados básicos de enfermería o plan de cuidados integral de enfermería



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN DE LAS INFECCIONES

La piel del anciano
Epidemiología, cadena epidemiológica y transmisión de infecciones
Medidas para disminuir el riesgo de transmisión de infecciones
La piel como órgano protector ante las infecciones

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MEDIDAS DE HIGIENE HOSPITALARIA

El saneamiento en el medio sanitario
Limpieza y desinfección del material
Etiquetado de productos químicos: símbolos de peligrosidad
Residuos sanitarios. Concepto y clasificación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CUIDADOS BÁSICOS EN GERIATRÍA

La higiene integral
Eliminación urinaria e intestinal
Eliminación intestinal
Sondaje vesical
Vendajes
Drenajes
Cuidados post-mortem

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMA ALIMENTICIO I

El sistema gastrointestinal. La digestión de los alimentos
Modificaciones del sistema gastrointestinal asociadas al proceso de envejecimiento
Influencia de los hábitos alimenticios en los estados de salud

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMA ALIMENTICIO II

Toxiinfección alimentaria y normas de manipulación de alimentos
Nutrición enteral y nutrición parenteral

