

## ANEXO X

1. **Curso:** Auxiliar de Familia Especializado/a en Cuidados de Adultos/as Mayores
2. **Carga horaria total:** 50 horas
3. **Modalidad de cursado:** Presencial
4. **Unidades temáticas:**

### Unidad N°1: Contextualización del campo profesional

- Contenido:
  - Ámbitos de desempeño del ejercicio profesional.
  - Metodología de trabajo: observación, registro, análisis, interpretación y evaluación del comportamiento de la persona destinataria de los cuidados.
  - Instrumentos de registro: entrevistas y guías de observación.
  - Ética de la función: secreto profesional y consentimiento informado.
  - El equipo pluridisciplinario de salud: el/la auxiliar de familia como agente de la salud.
  - Identificación de estereotipos sociales con relación al/a la auxiliar desde la perspectiva de género.
  - Factores de riesgo emocional y estrategias de prevención en el desempeño profesional.
  - La construcción social del proceso salud-enfermedad.
  - Concepción contemporánea de salud integral y enfermedad.
  - Lo normal y lo patológico.
  - La discapacidad. Relación existente entre salud, cultura y comunidad.
  - Relación entre prevención y salud.
- La persona destinataria de los cuidados:
  - La familia como ámbito del desempeño profesional: definiciones y funciones asignadas a la familia y sus miembros en la actualidad.
    - o Componentes. Roles y perspectiva de género.
    - o Familia extensa y vínculos significativos.
    - o El sujeto, la familia y el vínculo con el/la auxiliar.
    - o El sujeto: características de la constitución subjetiva.
    - o Desarrollo, crecimiento y madurez: diferencias y semejanzas.
    - o Descripción general de las etapas evolutivas:
    - o La persona destinataria de los cuidados como sujeto de derecho.
    - o Derechos Humanos. Presentación de la Legislación vigente.
    - o La comunicación como constitutiva del vínculo:
      - o El proceso de comunicación. Sujetos de la comunicación. Empatía y comunicación en el ámbito familiar, institucional y comunitario.
      - o Establecimiento de lazos sociales con el grupo de pares y la comunidad.
  - El juego y la recreación.
    - o La salud y su relación con actividades recreativas, placenteras y de interacción social.
    - o El uso del tiempo libre y la promoción de la salud.
    - o Juego y recreación: definición, características y función.

- o La importancia del juego en las distintas etapas evolutivas: aspectos generales.
- o Espacios comunitarios.
- Organización laboral.
  - o Características del mundo laboral actual y del sector.
  - o Servicios personales y comunitarios en el contexto local y regional.
  - o Trabajo decente: definición, función y estrategias de promoción.
  - o Deberes y derechos del / de la trabajador/a, condiciones y medioambiente de trabajo.
  - o Gestión de su propio trabajo y la protección social.
  - o Las ventajas del diálogo social: la participación comunitaria en organizaciones que aborden el tema del Cuidado de personas.
- Carga Horaria: 8 horas.

## Unidad N°2: Promoción de la salud y bienestar

- Contenido:
  - Salud, enfermedad, bienestar, higiene y prevención. Definiciones según la OPS/OMS.
  - Atención primaria de la salud. Niveles y medidas de prevención.
  - Normas para la promoción del bienestar y la prevención de enfermedades: la función del /de la auxiliar de familia. Normas de seguridad y bioseguridad vigentes para la ocupación.
  - Bases anátomo – fisiológicas del cuerpo humano. Identificación de la anatomía del cuerpo humano. Reconocimiento de los procesos fisiológicos. Enfermedades más frecuentes según la edad: tipos y prevención.
  - Enfermedades terminales.
  - Control de las posturas corporales de la persona destinataria de los cuidados: asistencia en la realización de los ejercicios que colaboran a mejorar las posturas.
  - Ayuda en los ejercicios de rehabilitación según prescripción profesional.
  - Normas generales de movilización de enfermos o sujetos impedidos.
  - Prácticas de higiene personal y ambiental. Características y usos de las técnicas, instrumentos y productos de higiene y limpieza personales y ambientales. Características de un ambiente propicio para el momento de la higiene. Pasos para la preparación del momento de aseo e higiene. Relación entre los hábitos de higiene o cambio de vestimenta.
  - Prevención y atención de accidentes: Caídas, intoxicaciones, atragantamiento, accidentes domésticos en la realización de cuidados higiénicos y aseo de la persona destinataria de los cuidados.
  - Electrocutión, quemaduras, heridas punzantes y cortantes.
  - Normas de seguridad y bioseguridad generales y específicas en el trato con la persona destinataria de los cuidados.
  - Medidas preventivas y de autoprotección tanto para el asistente como para la persona destinataria de los cuidados.
  - Socorrismo básico. Tratamiento de pequeñas heridas. Curación. Lazo hemostático.
  - Heridas oculares. Actuaciones ante situaciones de emergencia. Reanimación básica cardiorrespiratoria. Inmovilización de fracturas. Vendajes y apósitos. Obstáculos respiratorios y gástricos. Caídas. Convulsiones. Episodios confusionales. Lipotimia.
  - Pérdida del conocimiento. Respiración asistida.

- Derivaciones a centros especializados.
- Farmacología. Conceptos básicos. Uso racional de los fármacos. Conservación.
- Normas básicas de administración de medicamentos por vía oral, prescritos y supervisados por profesionales médicos. Prevención de accidentes medicamentosos. Derivaciones a centros especializados.

- Carga Horaria: 14 horas.

### Unidad N°3: Nutrición y alimentación

- Contenido:
  - Alimentación y salud. Conceptos de alimentación y nutrición. Clasificación, propiedades y funciones de los alimentos: hidratos de carbono, proteínas, grasas, vitaminas y minerales.
  - Nutrientes: fuentes, necesidades, valor calórico, equivalencias calóricas y proteicas.
  - Sustitución de nutrientes.
  - Relaciones entre: la alimentación y la salud (Guías Alimentarias Argentinas) Nutrición y desarrollo evolutivo.
  - Enfermedades vinculadas a trastornos de la alimentación: anorexia, bulimia, obesidad, sobrepeso, desnutrición (desnutrición oculta, anemia, carencias vitamínicas y de micronutrientes).
  - Enfermedades que requieren una dieta específica: celiaquía, diabetes, hipertensión.
  - Influencia de factores socio-económicos y culturales en la alimentación.
  - Dietética. Dieta y menú, diferencias. Tipos de dietas. Dieta equilibrada y elaboración de menús según la etapa evolutiva. Participación de aspectos socioculturales y/o regionales en la elaboración de las dietas.
  - Prácticas alimentarias. Promoción de la autonomía en la ingesta de alimentos.
  - Estrategias asociadas con la administración de alimentos: preparación de raciones adecuadas a las características evolutivas y de un ambiente propicio y agradable para la ingesta. Aspectos psicomotores, cognitivos y de socialización en el momento de comer.
  - Ergonomía postural tanto de la persona destinataria de los cuidados como del asistente. Comunicación Y alimentación. Estrategias asociadas con la administración de alimentos.
  - Manipulación de alimentos. Inocuidad y calidad de los alimentos.
  - Etapas en la manipulación de alimentos: técnicas de selección, almacenamiento, conservación y manipulación (preparación y cocción) de alimentos tanto crudos como cocidos.
  - Prevención de la contaminación cruzada.
  - Interpretación de rótulos de los productos alimenticios. Higiene de la materia prima, del lugar y del auxiliar de familia en cada etapa de la manipulación.
  - Tratamiento responsable de los residuos durante y después de la manipulación.
  - Enfermedades transmitidas por alimentos. Seguridad y prevención de accidentes en la manipulación de alimentos: vestimenta; funcionamiento y manejo de electrodomésticos y utensilios de cocina. Normas de higiene, seguridad y bioseguridad en la manipulación.

- Carga Horaria: 8 horas.

### Unidad N°4: Gestión domiciliaria

- Contenido:
  - Documentación administrativa general.
  - Gestiones administrativas básicas del hogar. Cumplimentación y tramitación. Gestiones sanitarias. Prestaciones. Tipos. Tramitación. La documentación sanitaria: recetas, historia clínica, radiografías, dietas.
  - Clasificación, registro y archivo de documentación: del hogar, sanitaria, bancaria, de prestaciones y otras.
  - Tipos de directorios. Legajo personal de la persona destinataria de los cuidados: organización de observaciones, registros e informes realizados por el Auxiliar de familia.
  - Confección de registro de actividades diarias para la comunicación con la familia o con otro/a compañero/a de trabajo.
  - Provisión de insumos. Insumos para alimentación, limpieza, higiene personal, recreación y otras necesidades y actividades de la persona destinataria de los cuidados, según su contexto.
  - Interpretación de etiquetas y rótulos de los productos. Directorio con locales comerciales de la zona.
  - Detección de irregularidades y fallas técnicas. Signos e indicios de irregularidades y fallas en electrodomésticos, cerramientos, mobiliario, suministro de gas, electricidad y agua, entre otras posibles. Comunicación de su necesidad de reparación como medio de prevención de accidentes.
  - Atención de emergencias. Instituciones que brindan servicios ante emergencias. Su clasificación, ubicación y asistencia. Registro de las instituciones de la zona.
- Carga Horaria: 6 horas.

#### Unidad 5: Prácticas profesionalizantes

- Contenido:
 

Se retoman los contenidos adquiridos por las/os alumnas/os a lo largo de la totalidad del proceso formativo, adicionando los específicos o los que se consideren necesarios profundizar conforme al contexto o institución en el cual se realice la práctica profesionalizante.
- Carga Horaria: 14 horas.