



<b>DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA</b>	<b>AUXILIAR EN CUIDADOS GERONTOLÓGICOS</b>
<b>SECTOR/ES DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA</b>	SERVICIOS SOCIO-SANITARIOS Y SOCIOCOMUNITARIOS
<b>DENOMINACIÓN DEL PERFIL PROFESIONAL</b>	AUXILIAR EN CUIDADOS GERONTOLÓGICOS
<b>FAMILIA PROFESIONAL</b>	SERVICIO PERSONALES SOCIALES
<b>ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA</b>	FORMACIÓN PROFESIONAL
<b>TIPO DE CERTIFICACIÓN</b>	CERTIFICADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL
<b>NIVEL DE CERTIFICACIÓN</b>	<b>II</b>
<b>REFERENCIAL DE INGRESO</b>	El ingresante deberá haber completado el Ciclo de Educación Primaria, acreditable a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional (Ley N° 26.206), o mediante otros mecanismos de acreditación de saberes que cada jurisdicción adopte. Si estos saberes previos no han sido adquiridos por los/las participantes en otras instancias de formación, la jurisdicción deberá adoptar decisiones curriculares para salvar este déficit, sumando las horas necesarias para este fin a la carga horaria mínima establecida en este Marco de Referencia.
<b>ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL</b>	Está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el Perfil Profesional, para el apoyo, o sustitución de las actividades de la vida diaria de las personas, que por diferentes motivos (edad avanzada, fragilidad, o dependencia) no pueden hacerlas por sí solas. Asimismo, será un promotor/a de salud, en temas tales como: higiene y confort, alimentación, recreación y gestión de trámites administrativos. Asegurará el cumplimiento de prescripciones e indicaciones profesionales de las áreas socio sanitarias intervinientes. Para que las prestaciones de estos servicios sean eficientes, deben brindarse de manera continua y planificada, y siempre bajo supervisión profesional y responder a un trabajo interdisciplinario en el marco del proceso de desarrollo de políticas y programas sociales.
<b>FUNCIONES QUE PODRÁ EJERCER EL PROFESIONAL</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Atender y cuidar a personas, que no puedan valerse por ellas mismas, estableciendo canales de comunicación con los familiares; controlando la alimentación, asegurando la higiene personal y confort, y asegurando el cumplimiento de prescripciones profesionales.</li><li>2. Socializar y organizar actividades lúdico-recreativas, facilitando la integración de la persona en el medio socio-familiar.</li></ol>



Provincia de Santa Fe

Ministerio de Educación

	3. Gestionar actividades administrativas, asistenciales y de prevención a la persona asistida, diligenciando la asistencia profesional cuando corresponda.
--	--

<b>ÁREA OCUPACIONAL</b>	El Auxiliar en Cuidados Gerontológicos puede desarrollar sus funciones en distintos ámbitos, siempre bajo supervisión profesional vinculada a la temática gerontológica. Puede desempeñarse en forma individual o formando parte de equipos de trabajo interdisciplinarios, tanto en ámbitos públicos como privados, o en Obras Sociales.
-------------------------	--

<b>CARGA HORARIA MÍNIMA</b>	<b>650 horas cátedras</b> , incluida una carga horaria práctica no superior a las 487 horas cátedras ni menor a 325 horas cátedras.
-----------------------------	---

### OBJETIVOS DE LA CAPACITACIÓN

<b>OBJETIVOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Capacidad de comunicar e interactuar.</li><li>• Capacidad de elaborar distintos tipos de informes orales y/o escritos.</li><li>• Capacidad de establecer vínculos basados en la empatía, preservando el aspecto psicoemocional.</li><li>• Capacidad para establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio con el equipo de trabajo interdisciplinario si lo hubiere.</li><li>• Capacidad de organización y programación.</li><li>• Capacidad de detección de necesidades.</li><li>• Capacidad de resolución de problemas.</li><li>• Capacidad para aplicar las normas de seguridad específicas y cuidado del medio ambiente durante las tareas realizadas.</li><li>• Capacidad de desempeñarse éticamente.</li></ul>
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Identificar situaciones que requieran su ayuda.</li><li>• Recepcionar la demanda proveniente de la persona destinataria del cuidado, y/o de familiares o institución derivante.</li><li>• Identificar necesidades de comunicación, diálogo y compañía de personas mayores.</li><li>• Reconocer características psicofísicas de acuerdo con etapas evolutivas y/o condiciones de salud/enfermedad.</li><li>• Controlar los factores de riesgo para la salud de las personas, signos físicos a tener en cuenta, elementos de primeros auxilios, presión arterial, etc.</li><li>• Detectar los cambios físicos y psíquicos más elementales y comunicarlos.</li><li>• Aplicar métodos y técnicas referidas al uso de elementos de primeros auxilios, tensiómetro, termómetro, otros.</li><li>• Administrar y suministrar la toma de medicamentos, bajo prescripción profesional.</li></ul>



Provincia de Santa Fe

Ministerio de Educación

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contribuir a la realización de actividades de rehabilitación.</li> <li>• Proponer la reordenación de espacios y medios de uso habitual de los asistidos.</li> <li>• Aplicar, bajo prescripción profesional, técnicas pertinentes para la movilidad del asistido con comodidad y seguridad.</li> <li>• Preparar y cocinar alimentos de acuerdo con los menús planificados de acuerdo a las medidas dietéticas previstas.</li> <li>• Utilizar técnicas e instrumentos para asistir en la ingestión de alimentos, según las necesidades físicas, psíquicas y sociales.</li> <li>• Identificar situaciones de riesgo en el ámbito del hogar.</li> <li>• Identificar los problemas en el funcionamiento de los artefactos eléctricos domésticos o instrumentos que utiliza, y el suministro de los servicios.</li> <li>• Aplicar normas de seguridad para el uso de aparatos comunicacionales y electrodomésticos.</li> <li>• Identificar los productos necesarios para la higiene personal.</li> <li>• Programar las actividades de higiene y aplicar sus técnicas pertinentes según características etáreas y condiciones físicas de las personas cuidadas.</li> <li>• Brindar asistencia durante los cambios de vestimenta de acuerdo con características y necesidades.</li> <li>• Propiciar condiciones confortables del entorno del asistido, según características etáreas y condiciones psicofísicas.</li> <li>• Facilitar la integración en el medio socio-familiar a partir de diversas actividades.</li> <li>• Promover y organizar actividades recreativas que faciliten a las personas cuidadas su integración social según sus características etáreas y/o psicofísicas.</li> <li>• Realizar trámites administrativos cumpliendo los requerimientos de la persona o consignas familiares.</li> <li>• Gestionar ante las entidades correspondientes, las prestaciones requeridas por la persona cuidada.</li> <li>• Promover actitudes y hábitos saludables.</li> </ul>
--	--

EJE TEMÁTICO	CONTENIDOS MÍNIMOS A DESARROLLAR	PRÁCTICAS SUGERIDAS
<p><b>Fundamentación:</b> El eje permite introducir al alumno en la temática general de la capacitación, permitiendo abordar conocimientos sobre aspectos sociales, económicos, legales, ambientales, psicológicos y familiares del envejecimiento, como así también las incumbencias del rol profesional.</p>		
<p><b>CONTEXTO DEL CAMPO PROFESIONAL</b></p>	<p>Aspectos sociales, económicos, ambientales, políticos, familiares y legales del envejecimiento.            El rol del cuidador de personas con necesidades de apoyo en las actividades de la vida diaria. Relación con las áreas socio-sanitarias.            Ética del cuidador Concepto. Ética aplicada. Secreto profesional. Responsabilidad.            Responsabilidad legal del Auxiliar en Cuidados Gerontológicos Límites de incumbencias. Intervenciones iatrogénicas. Consentimiento informado.            Lugares de desempeño. Cuidado domiciliario. Cuidado institucional.</p>	<p>Observación, análisis y comprensión            Simulaciones de roles y funciones            Análisis de normativa vigente en el área            Diferenciación de espacios de intervención y características.</p>



**Fundamentación:** El eje abarca conocimientos y saberes vinculados al área de la geriatría y la gerontología, incluyendo una amplia gama de patologías y técnicas de abordaje primario de las mismas.

<p><b>GERIATRÍA Y GERONTOLOGÍA</b></p>	<p>Delimitación de conceptos de gerontología, envejecimiento poblacional, vejez. Redes de apoyo. Recursos comunitarios (clubes, comedores, parroquias, etc.).  Mitos y prejuicios sobre la ancianidad  Rol del Auxiliar en Cuidados Gerontológicos. Vinculaciones del cuidador.  El cuerpo humano, fisiología. Biología del envejecimiento. Modificaciones anatómicas.  Proceso salud-enfermedad. Reconocimiento de signos de alerta de enfermedad para la derivación oportuna bajo supervisión pertinente.  Importancia de los cuidados domiciliarios e institucionales. Patología terminal. Definición y alcances.  Señales de alerta de enfermedades relacionadas con los sistemas cardio-circulatorio, respiratorio, digestivo y urinario, nervioso, locomotor. Caídas.  Enfermedades crónicas. Definición y alcances. Técnicas de primeros auxilios.  Socorrismo básico. Actuaciones ante situaciones de emergencia.  Control de signos vitales: temperatura, respiración, tensión arterial, incontinencias: infecciones, estreñimientos. Vendaje y apósitos.  Enfermedades infecto-contagiosas. HIV-SIDA. Vías de transmisión. Medidas preventivas en los cuidados domiciliarios  Enfermedades de la piel. Úlceras  Enfermedades prevalentes en los adultos mayores, en las personas con discapacidad y/o portadoras de patologías crónicas, invalidantes o terminales.  Conceptos básicos y usos habituales de los medicamentos. Signos de alerta en la polimedicación y automedicación.  Cuidados: concepto de hábitos. Respeto por el otro. Relación entre hábitos adecuados y hábitos incorporados. Aspectos generales de higiene: Aseo personal, baño.  Cuidados preoperatorios. Preparación. Control de complicaciones. Fases postoperatorias.  Uso de órtesis, prótesis, férulas, sillas de ruedas, muletas, bastones. Cama: Parcial y total. Camas ortopédicas. Adaptadores  Cambio de ropa. Posición de almohada  Prevención de caídas y accidentes: Definición de accidentes. Frecuencia. Lugares más comunes: hogar, calle, edificios públicos, etc.  Importancia de la actividad física: caminatas, deportes, ejercicios para personas con discapacidad motriz. Cumplimiento de prescripciones</p>	<p>Lectura, identificación, análisis y comprensión de las principales características y signos de diversas afecciones.  Identificación de diversos elementos e insumos.  Reconocimiento de signos de alerta de enfermedad para la derivación.  Aplicación de técnicas de primeros auxilios.  Simulaciones de actuaciones ante situaciones de emergencia.  Realización de control de signos vitales: temperatura, respiración, tensión arterial, incontinencias: infecciones, estreñimientos.  Realización de vendaje y colocación de apósitos según prescripción.  Limpieza, desinfección y esterilización de materiales y utensilios.  Procedimientos y verificación.  Realización de técnicas de aseo e higiene corporal, capilar, bucal.  Aplicación de medidas de preservación personal ante posibles contagios.  Desarrollo y ejercitación de procedimientos y estrategias de modificación de conductas adaptadas a las actividades de autonomía, de relación social, ocupacionales, de ocio o rehabilitadoras.  Aplicación de técnicas de administración oral de medicamentos según prescripción. Reconocimientos de signos de polimedicación y automedicación.  Realización de actividades de cuidados previos a las operaciones, actividades de preparación. Reconocer signos de alerta posteriores a la intervención.  Reconocimiento de elementos de ortopedia, correcta utilización y buen manejo de las mismas.  Reconocer posiciones adecuadas y rotaciones en camas ortopédicas, sillas de ruedas, etc.  Realización de cambios de ropa utilizando los métodos adecuados.  Distribución y presentación de elementos espaciales y materiales  Interpretación de prescripciones médicas.  Simulacros sobre diversas situaciones de riesgo.  Realización de actividades de recreación y deportivas adecuadas a las características de la persona cuidada, acorde a prescripciones</p>
--	--	--



	<p>kinesiológicas y médicas.          Concepto de rehabilitación. Relación entre el descanso y la actividad corporal.          Prevención de la inactividad y movilización. Técnicas de rehabilitación.          Trastornos de la visión, audición y habla en los Adultos Mayores. Estrategias para el acompañamiento de discapacidades auditivas, visuales y del habla.          Actividades de estimulación.          Conceptos básicos de fonoaudiología. Prevención y prácticas para la asistencia.          Nociones básicas de odontología. Prevención y detección precoz.          Conceptos básicos de cuidados de la salud bucal.          Cuidados del pie y manos          Movilidad y traslado: Complicaciones de los pacientes ancianos que guardan cama. Cambios posturales, alineación del cuerpo y movilización del anciano en cama. Traslado desde una camilla hasta la cama y viceversa. Traslado desde la cama a la silla de rueda. Prevención del riesgo de complicaciones.          Vestimenta. Nociones, técnicas y procesos de cuidados referidos al entorno y a las actividades de la vida diaria. Ayuda técnica y adaptaciones para favorecer la independencia de las personas destinatarias          Instrumentos e insumos. Tipos. Características. Cuidados</p>	<p>establecidas.          Aplicación de técnicas básicas de rehabilitación según prescripciones.          Reconocimiento primario de alteraciones en la visión, audición y habla. Realización de actividades de acompañamiento acorde a estas patologías.          Reconocimiento primario de alteraciones odontológicas, preservando la salud bucal.          Actividades primarias de cuidado de pies y manos.          Realización de actividades de movilidad y traslado teniendo en cuenta la situación motriz del adulto mayor, la alineación del cuerpo, la rotación, el traslado de una camilla hacia la cama y viceversa.</p>
<p><b>Fundamentación:</b> En este apartado la psicología brinda las herramientas básicas para comprender las características de la etapa evolutiva, reconocer signos de alarma, y abordar las intervenciones necesarias.</p>		
<p><b>PSICOLOGÍA</b></p>	<p>Etapas evolutivas. Características del adulto mayor.          Aspectos Psicológicos. La dimensión vincular en la población adulta mayor en relación al cuidado. Concepto de vínculo. Roles. Comunicación. Conducta. Familia. Vínculos familiares.          Conductas de dependencia: Alcoholismo y tabaquismo otras drogas, legales e ilegales.          Reconocer y diferenciar signos de alarma de cuadros depresivos, demencias, psicosis, neurosis, alteraciones del sueño, vértigo. ACV. Alzheimer.          Pérdidas y etapas del duelo. Significados en la vejez.          Nociones de transferencia y contratransferencia.          Prevención de Violencia y Maltrato .Concepto. Formas de violencia y maltrato hacia las personas en general, y específicamente a mayores, personas con discapacidad y personas con enfermedades crónicas y/o terminales.          Detección precoz y canales de derivación.          Técnicas de juego, dramatización, dinámicas grupales.</p>	<p>Análisis e interpretación de las características evolutivas del adulto mayor.          Observación, reconocimiento primario y diferenciación de signos de alarma y síntomas de patologías psicológicas y psiquiátricas.          Reconocer y comprender las características del duelo.          Aplicación de técnicas de juego y juegos grupales.          Identificación de distintos síntomas de violencia y maltrato al adulto mayor con una finalidad preventiva y de derivación si es necesario.          Actividades de mantenimiento y entrenamiento de las funciones cognitivas.</p>



Provincia de Santa Fe

Ministerio de Educación

<p><b>Fundamentación:</b> El eje posibilita aprender conocimientos básicos sobre la nutrición en la etapa evolutiva que permitan preparar y cocinar alimentos acordes con los menús planificados teniendo en cuenta las medidas dietéticas previstas. Como así también conocer técnicas e instrumentos simples para asistir en la ingestión de alimentos.</p>		
<p><b>NUTRICIÓN</b></p>	<p>Conceptos básicos de nutrición. Especificaciones para cada edad. Alimentación normal. Nutrientes, calorías. Dietas. Interpretación de las prescripciones y/o indicaciones de dietas. Importancia de su cumplimiento. Trastornos en la alimentación. Técnicas básicas de asistencia en la alimentación.</p>	<p>Interpretación de las prescripciones y/o indicaciones de dietas. Interpretación del etiquetado nutricional de los alimentos envasados Elaboración de diversas comidas, teniendo en cuenta la prescripción y las condiciones de seguridad e higiene. Planificación de menús diarios. Técnicas de procesado de los alimentos. Distribución y administración de comidas. Técnicas de ayuda y apoyo a la ingesta. Aplicación de métodos de conservación de los alimentos.</p>
<p><b>Fundamentación:</b> El eje se fundamenta en la necesidad de que el alumno posea conocimientos de gestión, normativas, control de calidad y medio ambiente, de modo tal que pueda interactuar con sistemas más complejos de gestión e incluso desenvolverse en forma independiente. Por otra parte, es una herramienta que le permite proyectar y diagramar su vida no sólo laboral, sino también en el ámbito personal.</p>		
<p><b>GESTIÓN, NORMATIVAS Y CONTROL DE CALIDAD</b></p>	<p>Obligaciones que debe cumplir todo operario, o prestador de servicio al ingresar a una industria Marcos Normativos ART Estatuto del trabajo autónomo Implicancias y alcances legales de su desempeño profesional Nociones de Administración Obligaciones como empresario autónomo Ventajas e inconvenientes del trabajador individual Libros oficiales a llevar Alta de trámites en Seguridad Social Alta, trámites y obligaciones con AFIP, API, Municipio Tramites en el Municipio (inscripción, registro e inspección, etc.) Técnicas económico-financieras y contables. Facturación: Tipos y sus implicancias. Documentos comerciales Gestión del aprovisionamiento: Procesos de producción adecuados que faciliten una correcta gestión de los stocks y las existencias. Presupuestos tipos y fuentes de datos para su elaboración. - Unidades de trabajo de la mano de obra y medidas de tiempo. Gestión de la compra: Implicaciones de la transacción comercial, la fiscalidad de la operación (IVA), el pedido, las facturas y su confección, etc.</p>	<p>Reconocimiento de los entes Gubernamentales y Autárquicos que rigen la profesión. Reconocimiento, análisis e interpretación de la normativa vigente en el área. Identificación de diferentes contratos, facturaciones y seguros. Generación de órdenes y su cronograma a través de situaciones simuladas. Distribución y presentación de elementos espaciales y materiales. Identificación de situaciones de riesgo, detección de problemas y fallas en el funcionamiento de artefactos eléctricos, instrumentos y servicios. Intervención de acompañamiento y apoyo a la resolución de gestiones Procedimientos de registro de la documentación personal y de la unidad. Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria. Elaboración del currículum vitae Elaboración de informes. Método de control de calidad en el área Interpretación y concientización de un sistema de gestión de calidad y de un sistema de gestión ambiental</p>



Provincia de Santa Fe

Ministerio de Educación

	<p>Gestión del funcionamiento del entorno habitacional. Identificación de situaciones de riesgo, detección de problemas y fallas en el funcionamiento de artefactos eléctricos, instrumentos y servicios. Gestión de soluciones.</p> <p>El contrato de trabajo, las diversas modalidades de contratación que se pueden utilizar y las demás vicisitudes que pueden producirse: modificación, suspensión o extinción del contrato.</p> <p>Obras sociales. Prestaciones y servicios.</p> <p>Comunicación y gestión de la información: Clases de empresas y sus funciones. Aspectos fundamentales de la comunicación empresarial.</p> <p>Nóminas y Seguridad Social: Aspectos retributivos de la relación laboral.</p> <p>Productos financieros: cajas de ahorro, entidades aseguradoras, etc.</p> <p>Principales operaciones que realizan: depósitos, cuentas corrientes, etc.</p> <p>Organización del trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cronograma de trabajo. Tareas críticas.</li> <li>• Conformación de equipos de trabajo. Cooperación con otros actores</li> <li>• Técnicas de atención al cliente.</li> <li>• Organización del trabajo. Distribución de tareas. Cualificaciones requeridas para la realización de los servicios. Botiquín: características, medios y modos de comunicación.</li> </ul> <p>Introducción al Sistema de Gestión de la Calidad - ISO 9000</p> <p>Introducción al Sistema de Gestión Ambiental – ISO 14000</p>	
<p><b>Fundamentación:</b> Dadas las nuevas reglamentaciones y la intervención de las ART dentro de los espacios de trabajo, se torna indispensable capacitar a todos los alumnos en la temática, resguardando de este modo su seguridad; la de las personas involucradas en el trabajo y aquellas receptoras de su prestación.. Como así también cuidando el medio ambiente</p>		
<p><b>SEGURIDAD E HIGIENE</b></p>	<p>Seguridad e higiene en la realización de las tareas a ejecutar y su entorno.</p> <p>Normativa vigente</p> <p>Organización integral del trabajo con criterios de seguridad e higiene. Uso de elementos de seguridad personal e indumentaria de trabajo. Métodos de cuidado de la salud y prevención de accidentes y enfermedades profesionales.</p> <p>Prevención del riesgo eléctrico, químico y biológico. Ergonomía – Seguridad en el movimiento manual de cargas</p> <p>Orden y limpieza integral.</p> <p>Riesgos en el desplazamiento dentro el lugar de trabajo y fuera de él (Bicicletas – Motos – Peatones); Conceptos de Incidente, Accidente, Enfermedad Profesional. Causas de Accidentes. Investigación de accidentes.</p> <p>Legislación vigente. ART</p> <p>Incendio- Evacuación Teoría y Práctica</p> <p>Protección Personal y Seguridad la cocina, lavado de ropa e higiene de la</p>	<p>Estudios de las normas legales que regulan la seguridad e higiene laboral</p> <p>Práctica de utilización de distintos elementos de seguridad.</p> <p>Simulacros de siniestro, vías de escapes, rol de los Brigadistas</p> <p>Reconocimiento y uso de los distintos elementos de seguridad según los riesgos del entorno y la práctica de la profesión</p> <p>Reconocimiento y concientización ante riesgos eléctricos, incendios, mala iluminación y postura corporal inadecuada (ergonomía), y componentes tóxicos. Enfermedades y riesgos profesionales</p> <p>Reconocimiento de materiales de riesgo para las personas u objetos.</p> <p>Conocimiento de residuos y efluentes, su tratamiento.</p>



	<p>persona: Tipos de máquinas, herramientas y utensilios utilizados.          Contaminación Ambiental, Tóxicos, Ruido, Vibraciones, Carga térmica          Consideraciones Generales sobre Primeros Auxilios          Introducción al programa 5S          Responsabilidad Civil.          Cuidado del medio ambiente.</p>	
<p><b>Fundamentación:</b> El eje posibilita conocer la importancia de la prevención de diferentes enfermedades infecto contagiosas conociendo y evitando los riesgos biológicos que éstas generan.</p>		
<p><b>BIOSEGURIDAD ESPECÍFICA</b></p>	<p>Técnicas de Barrera: uso de dispositivos de Protección Personal como por ejemplo: gorros, anteojos, barbijos, guantes, blusones, delantales y botas, con el objeto de impedir la contaminación con microorganismos eliminados por los enfermos, y en otros casos que microorganismos del personal sean transmitidos a los pacientes.          Precauciones en los procedimientos no invasivos (procedimientos que no penetran piel, mucosas o cavidades del paciente). Por ejemplo: Control de signos vitales, Higiene y Curaciones planas.          Reconocimiento de alteraciones luego de procedimientos invasivos (procedimientos que penetran piel, mucosas o cavidades y que implican el riesgo de contaminación) para dar aviso a su superior. Por ejemplo: Administración de medicación parenteral, Cateterismo, Sondaje, Punciones venosas, Técnicas parenterales, Curaciones de heridas abiertas, Nebulizaciones, Enemas, Punciones diversas y Prácticas de cirugía menor.          Lavado de manos, materiales, indicaciones.          Higiene del espacio físico: protección personal, técnicas, características, frecuencia          Higiene de la persona cuidada: Técnicas específicas para el aseo de las personas mayores con dificultades o discapacidad de algún tipo. Baño diario y en la cama, higiene bucal, cuidados vespertinos, higiene del ambiente.          Manejo de residuos patogénicos: clasificación, manipulación, recolección y desecho          Medidas preventivas en el lavado de ropa          Normas para el lavado y esterilización de instrumentos: tratamiento de material descartable. Tratamiento de material reutilizable: limpieza, reacondicionamiento, guardado de instrumentos          Normas de seguridad para el manejo de pacientes con enfermedades infecto-contagiosas. HIV positivo          Normas para la obtención y muestras de material para análisis clínico (no invasivas-orina-): utilización de elementos de protección personal,</p>	<p>Comprensión, interpretación y valoración de las normativas vigentes en el área.          Uso de dispositivos de Protección Personal          Reconocimiento de alteraciones y anomalías          Lavado de manos          Limpieza y mantenimiento del domicilio          Realización de técnicas y métodos de aseo .          Ejecución de la limpieza, desinfección y esterilización de materiales, instrumentos y aparatos          Aplicación de técnicas de recogida y transporte de muestras biológicas conforme a las pautas establecidas.</p>





	<p>esterilización del envase y protección de la muestra.</p> <p>Normas para servicios de nutrición: lavado de manos, vestimenta, elementos de limpieza, utensilios y mesas, desinsectación. Selección, manipuleo, conservación, higiene y cocción de los alimentos.</p> <p>Normas para accidentes con contacto de sangre o secreciones: elementos de seguridad, pasos a seguir.</p>	
<p><b>PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES</b></p>	<p>Las prácticas deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por el centro de formación y/o institución oferente y estarán bajo el control de la propia institución educativa y de la respectiva autoridad jurisdiccional, quien a su vez certificará la realización de las mismas. Las prácticas pueden asumir diferentes formatos pero sin perder nunca de vista los fines formativos que se persigue con ellas. Se propone la conformación de equipos de trabajo con los participantes, destacando la aplicación permanente de criterios de calidad, seguridad e higiene.</p> <p>Toda Institución que desarrolle esta oferta formativa, deberá garantizar los recursos necesarios que permitan la realización de las prácticas profesionalizantes.</p> <p>Uno de los ejes de la propuesta didáctica es situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas que efectivamente surgen en la práctica.</p> <p>Las prácticas se desarrollarán en tres ámbitos: domiciliario, institucionales, y de intervención comunitaria, y con el debido acompañamiento profesional y del instructor a cargo, se propiciará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• el desarrollo de las habilidades y técnicas aprendidas, en relación con la problemática de cuidados, los primeros auxilios, pulso y presión, higiene, técnicas de rehabilitación, selección y preparación de alimentos, y otros aspectos físicos de las personas.</li> <li>• la observación directa y análisis; para las situaciones y conflictos familiares, y problemáticas referidas al área psicosocial y recreativa.</li> <li>• el intercambio de experiencias con cuidadores en actividad.</li> </ul> <p>La carga horaria destinada a la realización de las prácticas profesionalizantes, debe ser como mínimo del 50% del total del curso.</p> <p>Deberán acercar a los cursantes a la apropiación empírica de los conocimientos. Es decir, deberán facilitar el acercamiento y la intervención sobre lo real, permitiendo la simulación de situaciones reales que recreen de trabajo en todo momento.</p>	
<p><b>EQUIPAMIENTO Y RECURSOS MATERIALES INDISPENSABLES PARA EL DICTADO DE LA CAPACITACIÓN.</b></p>	<p>Entorno formativo: aula polivalente con equipos audiovisuales, PC con proyector o cañón, material didáctico ilustrado, mesas de trabajo, armarios, etc.</p> <p>Mobiliario básico de cocina. Mobiliario y herramientas para atención sanitaria: camas ortopédicas, colchón antiescara, muñequeras y tobilleras, andadores varios tipos, adaptadores sanitarios, tensiómetros, termómetros, vendas varias, botiquín de primeros auxilios, trípodes, silla de rueda, andadores, muletas, lencería de cama y blanco. Material para abordaje psicosocial: juegos, películas, entre otros.</p> <p>La cantidad de herramientas, instrumentos e insumos descriptos deberán posibilitar el abordaje didáctico y el desarrollo de las prácticas necesarias para la comprensión del contenido desarrollado en la presente capacitación.</p>	



*Provincia de Santa Fe*

Ministerio de Educación

<p><b>EVALUACIÓN: Criterios y promoción</b></p>	<p><b>Criterios:</b> La evaluación debe ser coherente con el desarrollo curricular teórico y práctico. Es decir, que las estrategias e instrumentos de evaluación deben contemplar la integralidad del conocimiento reflejando las capacidades alcanzadas en función de los objetivos propuestos.</p> <p><b>Promoción:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Asistencia: 80 %</li><li>• Calificación mínima: 6 puntos</li></ul>
---	---