

## Atención a Discapacitados Psíquicos

- El objetivo de este curso es capacitar para realizar, de una autónoma y responsable, las distintas funciones que un cuidador de discapacitados psíquicos debe conocer, así como mantener las competencias con el fin de favorecer la adaptación de los trabajadores a los cambios producidos en el puesto de trabajo y facilitar su estabilidad en el empleo.

### **MÓDULO 1: Introducción a la Discapacidad Psíquica**

#### **TEMA 1. Introducción**

Concepto de Discapacidad Psíquica. Clasificación y Etiología  
Modificación y Terapia de Conducta  
Centros de Atención con Personas Discapacitadas Psíquicas  
Ocio y Tiempo Libre  
Lo que hemos aprendido  
Test

#### **TEMA 2. Perfil del Cuidador**

Introducción  
En qué Consiste Cuidar  
Perfil Característico del Cuidador  
Características Comunes a las Situaciones de Cuidado de Personas Discapacitadas  
Tareas Frecuentes de los Cuidadores  
La Diversidad de las Situaciones de Cuidado  
Lo que hemos aprendido  
Test

#### **TEMA 3. Pautas de Comportamiento y Habilidades de Comunicación**

La Comunicación Interpersonal  
La Comunicación Oral  
La Comunicación No Verbal  
Lo que hemos aprendido  
Test

### **MÓDULO 2: Cuidados Generales de los Discapacitados Psíquicos y Físicos**

#### **TEMA 4. Necesidades Básicas Humanas**

Principales Clasificaciones  
Cuidados Básicos de Enfermería o Plan de Cuidados integral  
El Proceso de Atención de Enfermería (PAE)  
Lo que hemos aprendido  
Test

### **TEMA 5. Higiene General**

Normas Generales del Aseo  
Aseo en la Ducha o Bañera  
Aseo del Paciente Encamado  
Cuidado de la Boca  
Lavado del Cabello  
Colocación de la Cuña y la Botella  
Lo que hemos aprendido  
Test

### **TEMA 6. Tratamiento de las Lesiones de Piel**

Introducción  
Clasificación de las Úlceras Por Presión (UPP)  
Lo que hemos aprendido  
Test

### **MÓDULO 3: Alimentación y Nutrición. La Importancia en la Salud**

#### **TEMA 7. Alimentación y Nutrición. La Importancia en la Salud**

Introducción

#### **TEMA 8. Salud y Hábitos Alimentarios**

Salud y Hábitos Alimentarios  
Lo que hemos aprendido  
Test

#### **TEMA 9. Clasificación y Estudio de los Alimentos**

Introducción  
Grupos de Alimentos: Leche y Derivados Lácteos  
Grupos de Alimentos: Carnes, Pescados y Huevos  
Grupos de Alimentos: Grasas y Aceites  
Grupos de Alimentos: Legumbres, Cereales y Tubérculos  
Grupos de Alimentos: Frutas, Verduras y Hortalizas  
Lo que hemos aprendido  
Test

#### **TEMA 10. La Dieta Mediterránea como Dieta Equilibrada**

Introducción  
Composición de la Dieta Mediterránea  
Dieta Mediterránea como Dieta Recomendable  
Lo que hemos aprendido  
Test

#### **TEMA 11. Almacenamiento y Conservación de los Alimentos**

Almacenamiento y Conservación  
Tratamientos Conservadores  
Tiempos Máximos Recomendables de Conservación  
Lo que hemos aprendido  
Test

**TEMA 12. Intoxicaciones Alimentarias**

Intoxicaciones Alimentarias

Enfermedades Más Frecuentes Producidas por el Consumo de Alimentos  
Contaminados

Lo que hemos aprendido

Test

**TEMA 13. Higiene y Normas Generales en la Manipulación de Alimentos**

Higiene

Adquisición de los Alimentos

Transporte Adecuado de los Alimentos

Eliminación de Basuras

Lo que hemos aprendido

Test

Glosario

Bibliografía