



Asociación andaluza de residencias y servicios
de atención a los mayores -sector solidario-

PLAN DE FORMACIÓN 2023

1 Introducción

Lares-Andalucía ofrece a sus centros el nuevo *Plan de Formación 2023*, a través del cual los centros podrán hacer efectivos sus créditos para la formación de sus trabajadores, mediante la aplicación de bonificación a la Seguridad Social, una vez finalizada dicha formación.

La formación continua está destinada a actualizar y mejorar los conocimientos, habilidades y actitudes de nuestros profesionales, ante las demandas y necesidades de nuestros centros.

2 *Objetivo*

Gestionar íntegramente la Formación Continua de los centros asociados a Lares-Andalucía.

Servir de soporte para la realización de la Formación Continua a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.

Ofrecer los recursos necesarios a los centros, para que gestionen su propio crédito de formación.

3 ¿Cómo y cuándo realizará el centro la bonificación de la formación realizada?

La **bonificación** de la acción formativa en cuestión, la realizará el propio centro a través de sus boletines de cotización, y se realizará en el *mes inmediatamente posterior* a cuando se haya comunicado a la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo, *la finalización de la acción formativa*. No obstante, Lares-Andalucía, le indicará la cuantía a bonificar y el mes a realizarla.

4 Notas importantes

Se permitirá la modalidad de participante oyente, habiendo un número máximo por curso.

Todo participante oficial, debe estar dado de alta como trabajador de la residencia, en la fecha del comienzo del curso. Si la empresa se encuentra en ERTE, los trabajadores podrán seguir formándose a través de la formación bonificada.

No se permite el trabajador Autónomo como alumno para la bonificación del curso.

El alumno está obligado a asistir a un mínimo del 75% de las horas presenciales del curso, para poder obtener el certificado, al igual que en la modalidad on-line debe de estar conectado el mismo tiempo a la plataforma virtual.

5 Obligaciones del centro

Firmar el Contrato de Encomienda con Lares-Andalucía.

Comunicar a Lares-Andalucía con antelación, la participación en la acción formativa que se financie, y enviar la documentación que se demande.

Facilitar a la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo, cuando se requiera, la documentación relacionada con la organización, gestión e impartición de la acción formativa.

Estar al corriente de las obligaciones de cotización a la Seguridad Social.

En el caso de causar baja en la agrupación de empresa, está obligado a comunicarlo con un mes de antelación

6 *Oferta formativa 2023*

- GESTIÓN EMOCIONAL
- GESTIÓN DEL ESTRÉS
- PLA DE HUMANIZACIÓN
- LA ATENCIÓN CENTRADA EN LA PERSONA. FUNDAMENTOS Y ASPECTOS PRÁCTICOS
- CUIDADOS PALIATIVOS EN RESIDENCIAS GERIÁTRICAS DESDE UNA PERSPECTIVA HUMANIZADORA
- MOVILIZACIONES, TRANSFERENCIAS Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORES ASOCIADOS A LOS CENTROS SOCIO-SANITARIOS
- EL MANEJO DE TRASTORNOS DE CONDUCTA EN EL PACIENTE GERIÁTRICO
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS
- SISTEMA DE AUTOCONTROL: APPCC Y PLANES PRERREQUISITOS
- INTELIGENCIA EMOCIONAL
- EMPATÍA Y CUIDADO HUMANO
- PLAN DE AUTOPROTECCIÓN
- TERAPIA OCUPACIONAL PARA PERSONAS MAYORES EN RESIDENCIAS
- SILAND 2.0
- MÚSICA PARA DESPERTAR
- ACTIVIDADES DE FISIOTERAPIA Y REHABILITACIÓN EN LOS MAYORES
- TERCERA EDAD SANA. EJERCICIOS PREVENTIVOS Y TERAPÉUTICOS
- CUIDADOS BÁSICOS EN LAS ACTIVIDADES DE LA VIDA DIARIA
- TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS SANITARIOS
- ATENCIÓN Y CUIDADOS A LA INMOVILIZACIÓN E INCONTINENCIA DEL ADULTO MAYOR
- PRIMEROS AUXILIOS EN GERIATRÍA
- PLAN DE IGUALDAD
- MEJORA TU RELACIÓN CON EL MAYOR A TRAVÉS DE UNA COMUNICACIÓN EFECTIVA. SISTEMAS ALTERNATIVOS DE COMUNICACIÓN

6 *Oferta formativa 2023*

- CUIDADOS ESPECÍFICOS A PERSONAS CON ALZHEIMER
- NUTRICIÓN Y TERCERA EDAD
- ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN COLECTIVIDADES
- MANTENIMIENTO HIGIÉNICO-SANITARIO DE INSTALACIONES DE RIESGO FRENTE A LEGIONELLA
- PRESERVACIÓN DE LA INTIMIDAD Y LA CONFIDENCIALIDAD EN EL CENTRO. GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN
- CONCIENCIACIÓN, PRÁCTICA Y DESARROLLO DE VALORES HUMANOS EN EL TRABAJO
- PREVENCIÓN Y DETECCIÓN DE LOS MALOS TRATOS
- FITOSANITARIOS BÁSICO
- ELIMINACIÓN DE SUJECCIONES
- TÉCNICAS DE MOVILIZACIÓN Y EJERCICIO FÍSICO EN RESIDENTES ASISTIDOS
- EL CUIDADO DE LOS MAYORES CON ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS
- TRATAMIENTO Y PREVENCIÓN DE ÚLCERAS POR PRESIÓN Y OTRAS LESIONES CUTÁNEAS
- TÉCNICAS EN PACIENTES CRÓNICOS
- PREVENCIÓN E INTERVENCIÓN EN CASO DE "FUGAS" EN LOS CENTROS
- PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE CAÍDAS EN PERSONAS MAYORES DEPENDIENTES
- EMPATÍA EN EL CUIDADO HUMANO
- LAS INTELIGENCIAS Y COMPETENCIAS PERSONALES EN EL EQUIPO.
- TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN.

GESTIÓN EMOCIONAL

Objetivos

- Entender la gestión emocional como clave para el proceso de humanización.
- Identificar herramientas de la IE
- Utilizar herramientas básicas para la gestión de las emociones.
- Reconocer la influencia que cada uno tiene en la vivencia del mayor residente.



Contenido

- Humanizar el cuidado
- El poder de uno
- Aspectos Psicológicos del mayor
- Relación directa Humanización e IE
- Componentes de la I.E en la humanización
- Emociones básicas
- Técnicas de Gestión emocional: Ira, miedo

ATENCIÓN CENTRADA EN LA PERSONA (ACP)

Objetivos

- Objetivo general: Conocer los aspectos básicos de la Atención Centrada en la Persona.
- Objetivo específico 1: Conocer el nuevo modelo de cuidados centrado en la persona
- Objetivo específico 2: Atención Centrada en la Persona en Centros Gerontológicos
- Objetivo específico 3: Metodologías valiosas.
- Objetivo específico 4: Cómo prepararnos para empezar a trabajar en la ACP.

Contenido

- Introducción
- Decálogo
- Tipos de miradas
- Autonomía e intimidad
- Nuevos roles profesionales
- Perfiles del equipo: atención directa, equipo técnico y coordinador de la unidad
- Profesional de referencia
- Familia
- Historia de vida
- Proyecto de vida
- PAI
- Entorno
- Actividades significativas
- Pasos de cómo prepararnos para empezar a trabajar en la ACP



MOVILIZACIONES, TRANSFERENCIAS Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORES ASOCIADOS A LOS CENTROS SOCIOSANITARIOS

Objetivos

Se pretende reducir el impacto de las lesiones más comunes a las que se ve sometido los auxiliares de geriatría.

Se tomará conciencia y recordaremos aquellas partes anatómicas que se ven mayormente sometidas a esfuerzos, posturas forzadas, trabajo repetitivo, etc... llevando a gran número de trabajadores a dolores diarios, lo que a su vez ha elevado el número de baja laboral por dolores asociados a esta causa.



Contenido

- 1) Fisiopatología de las lesiones más comunes
 - Lesiones más comunes
 - Tipología de las lesiones
- 2) Movilizaciones, transferencias y deambulaciones
 - Posiciones del paciente
 - Movilizaciones
 - Transferencias
 - Deambulaciones
 - Daños más comunes
 - Material de apoyo
- 3) Ergonomía
 - Ergonomía
 - Medidas ergonómicas en centros de mayores
 - Factores de riesgo para la lesión de espalda
 - La carga del trabajo
- 4) Escuela de espalda
 - Fundamentos de la escuela de espalda
 - Protege tu espalda

SILAND 2.0

Objetivos

Formar a los distintos profesionales en el uso de la aplicación Siland 2.0 para la gestión integral de centros gerontológicos y socio-sanitarios y resolver las dudas que hayan ido surgiendo.



Contenido

1. Introducción al sistema
2. Usuario/contraseña
3. Datos personales del usuario: contraseña, correo electrónico
4. Mensajería
5. Residentes Disciplinas
6. Residentes Valoraciones
7. Residentes PAI
8. Trabajadores
9. Hojas de Registro
10. Panel Informativo
11. Alertas
12. Informes
13. Listados

EMPATÍA EN EL CUIDADO HUMANO

Objetivos

- Aprender que es la empatía, sus características a la vez que sus aplicaciones.
- Obtener un amplio conocimiento de todas las funciones de la empatía para un uso personal en el contexto laboral.
- Diferenciar empatía de otras competencias.
- Realizar prácticas sobre empatía en situaciones reales del contexto laboral.
- Dotar de recursos al trabajar, que facilite la interacción e implicación con la persona mayor.



Contenido

1. ¿En qué consiste la empatía?
2. ¿Qué se pretende con la empatía?
3. ¿En qué consiste la congruencia/autenticidad?
4. Mostrar espontaneidad y cercanía sin abandonar el rol de profesional.
5. ¿Qué se pretende con la congruencia/autenticidad?
6. Reducir la distancia emocional con la persona mayor y aumentar la identificación entre el profesional y la persona mayor.
7. ¿En qué consiste el respeto por parte del profesional hacia la persona mayor.
8. ¿Qué se pretende con el respeto hacia la persona mayor?
9. Situaciones habituales en el contexto laboral que dificultan que el mayor o familiar sienta que EMPATIZAMOS con ellos. Trabajar dichas situaciones y dar pautas prácticas.
10. Técnicas de comunicación con personas con deterioro cognitivo.

PLAN DE IGUALDAD

Objetivos

Conocer las claves para elaborar un Plan de Igualdad



Contenido

1. Definir el concepto de Igualdad en relación a las Políticas Sociales sobre DD.HH.
2. Contextualizar el marco legal de los P.I. y las estrategias de Igualdad
3. Comprender las obligaciones legales de la organización en materia de Género y cómo cumplirlas.
4. Entender cómo la implantación de un P.I. supone una fuente de riqueza que bien gestionada aumenta el valor añadido de la entidad.

TÉCNICAS DE MOVILIZACIÓN Y EJERCICIO FÍSICO EN RESIDENTES ASISTIDOS

Objetivos

El manejo y dominio de ergonomía, mecánica corporal, movilización de cargas realizadas por el personal sanitario, para así evitar posibles lesiones derivadas de dicha manipulación, y que el residente sea trasladado o movilizado con el menor sufrimiento posible.



Contenido

1. Anatomía de la columna vertebral.
2. Lesiones de espalda. Tipología.
3. Medidas de higiene postural.
4. Técnicas de movilización.
5. Cambios posturales en cama.
6. Cambios posturales.
7. Casos especiales.
8. Ayudas mecánicas usadas en la movilización de pacientes geriátricos.

CUIDADOS PALIATIVOS EN RESIDENCIAS GERIÁTRICAS DESDE UNA PERSPECTIVA HUMANIZADORA

Objetivos

- Mejora de nuestro autoconocimiento para el crecimiento personal.
- Entrenamiento en el manejo emocional del cuidador. Ansiedad/Miedo ante la muerte.
- Desarrollar estrategias de comunicación al final de la vida.
- Conocer e identificar los aspectos relacionados con el duelo.
- Fomentar el trabajo en el equipo-corresponsabilidad para desarrollar un trabajo de calidad.
- Reflexionar acerca del sentido del sufrimiento la muerte..

Contenido

1. Ancianos y pérdidas.
2. Autoconocimiento. ¿Quién soy yo?
3. Manejo emocional: impotencia, culpa, dolor.
4. Habilidades de comunicación.
5. Trabajo en equipo interdisciplinar.
6. Ansiedad ante la muerte.
7. Búsqueda de sentido al final de la vida.
8. Comunicación al final de la vida.
9. Duelo.



GESTIÓN DEL ESTRÉS LABORAL

Objetivos

Facilitar a los asistentes al curso un acercamiento a la existencia del estrés laboral, su reconocimiento y el abordaje a través de herramientas al alcance de los trabajadores para conseguir una gestión armoniosa y saludable.



Contenido

1. Estrés laboral
2. Consecuencias del estrés laboral
3. Síntomas del estrés laboral
4. Consecuencias para la empresa
5. Datos sobre el estrés laboral en las empresas en España
6. Prevenir y manejar el estrés laboral
7. Empresas saludables
8. Pautas de la empresa
9. Pautas para el trabajador
10. Mindfulness o atención plena
11. Inteligencia emocional
12. Comunicación no violenta

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Objetivos

Dotar al alumno de conocimientos básicos sobre contaminación en alimentos.

Conocer las medidas para controlar y/o eliminar la contaminación en productos alimenticios.

Aprender a gestionar los alérgenos en el entorno del sector de platos preparados.

Conocer las medidas de gestión de la inocuidad alimentaria en el sector de platos preparados.



Contenido

- 1 Legislación aplicable al sector.
- 2 Enfermedades de origen alimentario
- 3 Tipos de contaminación
- 4 Fuente de contaminación de los alimentos.
- 5 Factores que intervienen en el crecimiento microbiano.
- 6 Materiales en contacto con los alimentos.
- 7 Buenas prácticas higiénicas.
- 8 Evitando la contaminación cruzada
- 9 Pautas para la mitigación de la formación de la acrilamida.
- 10 Identificación y gestión de alérgenos.
- 11 Limpieza y desinfección.
- 12 Trazabilidad, marcado de fechas . muestras testigo.

Sistema de autocontrol: APPCC y planes prerrequisitos

Objetivos y Contenido

Conocer las necesidades y exigencias legislativa en materia de seguridad alimentaria.

Conocer el sistema APPCC y la importancia de su implantación.

Conocer el sistema de autocontrol basado en prerrequisitos.

Conocer planes de prerrequisitos para la seguridad alimentaria.

Conocimientos necesarios para diseñar sistema de autocontrol en establecimientos de restauración colectiva.

Conocer compatibilidad de sistema APPCC y sistemas de gestión de la calidad en sector de centros gerátricos.



PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE CAÍDAS EN PERSONAS MAYORES DEPENDIENTES

Objetivos

Que el/la alumno/a adquiera herramientas de prevención y atención en caídas.



Contenido

1. Introducción. Definición de caída y magnitud del problema.
2. Causas y factores de riesgo de las caídas en la población dependiente.
3. Consecuencias de las caídas en la población dependiente.
4. Prevención de caídas.
5. Tratamientos de las lesiones.

Fitosanitarios

Objetivos

- Capacitar al personal auxiliar que realiza tratamientos con productos fitosanitarios (insecticidas, rodenticidas, fitoreguladores, defoliantes, acaricidas, etc.)
- Proporcionar a los alumnos los conocimientos necesarios sobre buenas prácticas y sobre los sistemas de almacenaje, transporte, mantenimiento, etc. de productos fitosanitarios.
- Detallar los riesgos y protocolos de actuación específicos en la aplicación de estos productos
- Cumplir con la normativa vigente
- Obtener el carnet de aplicador de productos fitosanitarios. Nivel básico



Contenido

- Las plagas de los cultivos: clasificación y descripción.
- Productos fitosanitarios: clasificación y descripción.
- Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios para el medio ambiente.
- Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud de las personas: Riesgos para el consumidor por residuos de productos fitosanitarios.
- Medidas para reducir los riesgos sobre la salud
- Prácticas de identificación y utilización de EPIs.
- Secuencia correcta durante el transporte, almacenamiento y manipulación de los productos fitosanitarios.
- Métodos de aplicación de productos fitosanitarios.
- Equipos de aplicación: descripción y funcionamiento.
- Limpieza, mantenimiento e inspecciones periódicas de los equipos.
- Prácticas de aplicación de tratamiento fitosanitario
- Relación trabajo-salud: normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- Métodos para identificar los productos fitosanitarios ilegales y riesgos asociados a su uso. Infracciones, sanciones y delitos.
-

EL MANEJO DE TRASTORNOS DE CONDUCTA EN EL PACIENTE GERIÁTRICO

Objetivos

Humanizar y dignificar la asistencia de la persona con demencia.



Contenido

Qué es una demencia?

2. Diagnóstico.
3. Principales síntomas.
4. Tipos de demencia.
5. Tratamiento farmacológico.
6. Tratamiento conductual.
7. Manejo emocional del residente.
8. Casos clínicos.

MÚSICA PARA DESPERTAR

Objetivos

Mejorar el estado y calidad de vida de personas con demencia moderada-avanzada, sus familiares y los profesionales que les atienden. Acercar al manejo de los trastornos de comportamiento asociados con alternativas no Farmacológicas. Mejoras relacionadas con todas las dimensiones



Contenido

1. Enfermedad de Alzheimer y otras demencias
2. Música y Demencia
3. Proceso MPD (Música Para Despertar)
4. Manejo de Trastornos del Comportamiento y Casos Prácticos.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN COLECTIVIDADES

Objetivos

- Conocer el marco legal que regula la norma sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- Conocer las normas generales sobre alérgenos, que debe cumplir los manipuladores de alimentos.
- Conocer las distintas alergias alimentarias y sus peligros.
- Prevención de alergias e intolerancias en colectividades.
- Concienciar sobre buenas prácticas en relación a alergias e intolerancias alimentarias.

Contenido

1. Legislación alimentaria sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
2. Alergia alimentaria.
3. Intolerancia alimentaria.
4. Tipos de alergias e intolerancias.
5. Buenas prácticas de manipulación en relación a alergias e intolerancias alimentarias.



Formadores

Contamos con un número amplio de formadores muy bien valorados, os presentamos algunos de ellos:

- **Elena Amador Infantes**

Psicóloga especializada en procesos de selección de personal y gestión emocional

- **María Sánchez Fernández**

Trabajadora social y Mastes en gerontología y ACP.

- **Francisca Parrilla Ferre**

Diplomada en enfermería especializada en RCP avanzada, primeros auxilios, cuidados paliativos y medidas preventivas contra el Covid-19.

- **Antonio Recioy Muñoz**

Especialista en emergencias, plan de autoprotección, simulacro y primeros auxilios.

- **Israel Fernández Galindo**

Fisioterapeuta especializado en movilizaciones, transferencias y PRL.

✿ Joan Llombart Snachís

Diplomado en enfermería especializado en RCP básica y avanzada y primeros auxilios.

✿ Daniel Moreno Bohorquez

Diplomado en trabajo social y formador de plan de igualdad.

✿ Jose Manuel Olmedo Olmedo

Psicólogo Sanitario y Músico

✿ David Pedro Hidalgo

Ingeniero técnico agrícola especializado en manipulación de alimentos y biocidas.

✿ Noor Camacho Mas

Técnicos en Cuidados Auxiliares de Enfermería, especializada en alteraciones psíquicas en personas mayores y SPD (sistema personalizado de dosificación en residencias).

✿ CSA Seguridad alimentaria

Empresa consultora en Seguridad Alimentaria

***Adaptamos las formaciones a
vuestras necesidades, no dudes en
preguntarnos.***



Asociación andaluza de residencias y servicios
de atención a los mayores -sector solidario-

C/ LUIS MONTOTO 107,
ESCALERA B, 1º N.
41007 - SEVILLA



954 90 72 47



blanca@laresandalucia.com
lares@laresandalucia.com