



 **EUROINNOVA.ES**  
Líder en Formación a distancia

## ***Monitor de Centros de Discapacitados Psíquicos***

**+ Información Gratis**

**Titulación acreditada por la Comisión Internacional de Formación de la UNESCO**

# Monitor de Centros de Discapacitados Psíquicos

**Duración:** 180 horas

**Precio:** 150 € \*

**Modalidad:** A distancia

\* Materiales didácticos, titulación oficial y gastos de envío incluidos.

## Descripción

En consecuencia a la situación social actual y a la importancia que se otorga a la integración social de personas con discapacidad psíquica, el papel del ayudante de discapacitados ha cobrado gran importancia y prestigio, por tanto cada vez es mayor la demanda de profesionales dedicados a esta competencia. Así este curso se convierte en una gran oportunidad para personas con esta vocación. Como resultado del curso, el alumno se convertirá en profesional de la ayuda a discapacitados, realizando labores de solidaridad y cooperación hacia los necesitados de estas acciones.



+ Información Gratis

[www.euroinnova.es](http://www.euroinnova.es)

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



## *A quién va dirigido*

Profesionales que trabajen con personas con necesidades especiales, así como a personas que por circunstancias personales tienen a su cargo a personas con discapacidad psíquica.

## *Objetivos*

El objetivo del curso es formar al alumno en las tareas y funciones de un cuidador de discapacitados psíquicos. Del objetivo principal del curso se despliegan una serie de competencias para el alumno como es la ayuda que éste deberá prestar al discapacitado para su integración en la sociedad, su crecimiento personal y profesional o su estabilidad emocional y psíquica. Gracias al curso, el alumno será competente en la identificación de las necesidades de un discapacitado y sus apropiadas acciones para cubrir las mismas.

## *Para que te prepara*

El curso te prepara para que de la relación de ayuda entre el discapacitado y el profesional se consigan cubrir las necesidades básicas del necesitado como la consecución de estabilidad, el logro de una mayor calidad de vida y el auxilio en la adaptación a las realidades sociales. Por tanto gracias al curso el alumno estará preparado para participar en el día a día del discapacitado en ámbitos educativos, sociales, psicológicos y culturales.

## *Salidas laborales*

Auxiliares de Clínica, Personal de Centros de Discapacitados, Animadores, Cuidadores, Psicólogos.

## Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis

[www.euroinnova.es](http://www.euroinnova.es)

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



## Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail donde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones y ejercicios que se incluyen dentro del cuaderno de evaluación.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, dicho cuaderno de evaluación. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% del total de las respuestas).

## Materiales didácticos

- Manual teórico 'Atención a Discapacitados Psíquicos'
- Cuaderno de ejercicios



## Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



## Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.

- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

## Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

## Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

## Programa formativo

### 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

#### 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

#### TEMA 3. PAUTAS DE COMPORTAMIENTO Y HABILIDADES DE COMUNICACIÓN

La Comunicación Interpersonal  
La Comunicación Oral  
La Comunicación No Verbal

### 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)

#### 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

#### TEMA 6. TRATAMIENTO DE LAS LESIONES DE PIEL

Introducción  
Clasificación de las Úlceras Por Presión (UPP)

### 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

#### 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

**TEMA 10. LA DIETA MEDITERRÁNEA COMO DIETA EQUILIBRADA**

Introducción

Composición de la Dieta Mediterránea

Dieta Mediterránea como Dieta Recomendable

**TEMA 11. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

Almacenamiento y Conservación

Tratamientos Conservadores

Tiempos Máximos Recomendables de Conservación

**TEMA 12. INTOXICACIONES ALIMENTARIAS**

Intoxicaciones Alimentarias

Enfermedades Más Frecuentes Producidas por el Consumo de Alimentos Contaminados

**TEMA 13. HIGIENE Y NORMAS GENERALES EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

Higiene

Adquisición de los Alimentos

Transporte Adecuado de los Alimentos

Eliminación de Basuras