ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

# Apoyo en la Alimentación e Ingesta de Personas Dependientes en el Servicio de Ayuda a Domicilio

6 ECTS | 150 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



# Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

**Centro acreditado**
Universidad EUNEIZ

**100 % online**
Campus virtual propio

**Equipo docente**
Disponible todo el curso



# Metodología de estudio

**Campus virtual propio**
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

**Aprendizaje autónomo, pero acompañado**
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

**Contenido del curso en PDF**
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

**Abstract de cada tema**
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

**Presentación con los aspectos clave**
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

**Cuestionarios de evaluación**
De respuesta múltiple, uno por tema.



# Campus virtual

### Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

### Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

### Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

### Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

### Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

### Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



# Presentación del programa



Amplía tu formación con el Curso de Formación Permanente en Apoyo en la Alimentación e Ingesta de Personas Dependientes en el Servicio de Ayuda a Domicilio de ICUFOR. En un contexto donde la atención domiciliaria cobra cada vez mayor relevancia, los profesionales del ámbito sociosanitario necesitan competencias específicas para garantizar una alimentación segura, digna y adaptada a las necesidades de cada persona. Esta formación responde a esa demanda creciente, capacitándote para intervenir con rigor y sensibilidad en uno de los aspectos más esenciales del cuidado.

A lo largo del programa, abordarás contenidos fundamentales como los principios de nutrición y dietética aplicados a personas dependientes, la detección de signos de desnutrición y deshidratación, y el manejo de la disfagia según los estándares internacionales IDDSI.

Duración
**150 horas**

Créditos
**6 Créditos ECTS**

Metodología
**Online**

Matriculación
**Permanente**

# Objetivos del curso

Conocer el marco conceptual, normativo y ético del servicio de ayuda a domicilio, identificando las funciones y límites del profesional en el apoyo alimentario a personas dependientes.

Aplicar herramientas de cribado y valoración nutricional en el entorno domiciliario, detectando signos de alerta de desnutrición y deshidratación mediante la observación y el registro sistemático de la ingesta.

Diseñar menús equilibrados y elaborar preparaciones culinarias con texturas adaptadas según la clasificación IDDSI, incorporando técnicas de enriquecimiento nutricional y presentación atractiva en el domicilio.

Dominar los fundamentos de nutrición y dietética aplicados a personas en situación de dependencia, diferenciando las dietas terapéuticas y los requerimientos nutricionales según el perfil de cada persona usuaria.

Identificar las patologías y condiciones clínicas prevalentes que comprometen la alimentación y la deglución, relacionando su impacto con las estrategias de adaptación alimentaria necesarias en cada caso.

Desarrollar las técnicas de alimentación oral asistida y el manejo básico de dispositivos de nutrición enteral, aplicando las estrategias posturales, compensatorias y de seguridad adecuadas al grado de dependencia y la patología de base.

# Objetivos del curso

Implementar buenas prácticas de seguridad alimentaria, higiene y manipulación de alimentos en el entorno domiciliario, utilizando los productos de apoyo y las adaptaciones del entorno que favorezcan la máxima autonomía alimentaria de la persona atendida.

Comprender la dimensión psicosocial y comunicativa del apoyo en la alimentación, aplicando protocolos de actuación ante situaciones de riesgo y participando en la coordinación interdisciplinar mediante el registro profesional y la comunicación con el equipo de referencia.

# Temario

## 01 Marco conceptual y normativo del servicio de ayuda a domicilio en la atención a personas dependientes

1.1. Concepto, finalidad y evolución histórica del servicio de ayuda a domicilio en España
1.2. Marco legislativo y normativo regulador de la atención a la dependencia
1.3. Perfil profesional del auxiliar de ayuda a domicilio: competencias, funciones y límites de actuación
1.4. La alimentación como necesidad básica en el catálogo de prestaciones del servicio de ayuda a domicilio
1.5. Principios éticos y deontológicos en la atención domiciliaria a personas dependientes

# Temario

## 02 Fundamentos de nutrición y dietética aplicados a personas en situación de dependencia

2.1. Conceptos básicos de nutrición: nutrientes, funciones y fuentes alimentarias
2.2. Necesidades nutricionales y energéticas según el perfil de la persona dependiente
2.3. Grupos de alimentos, guías alimentarias y principios para una alimentación equilibrada
2.4. Dietas terapéuticas de uso frecuente en personas dependientes
2.5. Interacciones entre alimentos y medicamentos de prescripción habitual en personas dependientes
2.6. Suplementos nutricionales e hidratación en personas dependientes

# Temario

## 03 Valoración del estado nutricional y detección de necesidades alimentarias en el entorno domiciliario

3.1. Importancia de la valoración nutricional en personas dependientes que reciben atención domiciliaria
3.2. Indicadores antropométricos básicos al alcance del profesional de ayuda a domicilio
3.3. Herramientas de cribado nutricional aplicables en el domicilio
3.4. Signos y síntomas de alerta de desnutrición y deshidratación en personas dependientes
3.5. Observación, registro de la ingesta y comunicación de hallazgos al equipo de referencia

# Temario

## 04 Patologías y condiciones clínicas prevalentes que afectan a la alimentación y la ingesta

4.1. Enfermedades neurodegenerativas y su impacto en la capacidad de alimentación
4.2. Accidente cerebrovascular: consecuencias sobre la deglución, la movilidad y la cognición alimentaria
4.3. Enfermedades crónicas con repercusión nutricional directa
4.4. Patologías del aparato digestivo que condicionan la alimentación
4.5. Trastornos de salud bucodental y su influencia en la masticación e ingesta
4.6. Trastornos de salud mental y su repercusión en la conducta alimentaria
4.7. Situaciones de pluripatología y polifarmacia: complejidad del abordaje alimentario en personas dependientes

# Temario

## 05 Disfagia: detección, clasificación y estrategias de manejo en el entorno domiciliario

5.1. Fisiología de la deglución normal: fases oral, faríngea y esofágica
5.2. Concepto, etiología y clasificación de la disfagia
5.3. Prevalencia e impacto clínico de la disfagia en personas dependientes
5.4. Signos y síntomas de alerta de disfagia observables por el profesional de ayuda a domicilio
5.5. Herramientas de cribado de disfagia utilizables en el ámbito domiciliario
5.6. Adaptación de texturas de alimentos según los niveles de la Iniciativa Internacional de Normalización de Dietas (IDDSI)
5.7. Uso de espesantes y gelificantes: tipos, dosificación y preparación correcta
5.8. Estrategias posturales y maniobras compensatorias durante la alimentación de personas con disfagia

# Temario

## 06 Planificación de menús y elaboración de preparaciones culinarias adaptadas en el domicilio

6.1. Principios de planificación de menús adaptados a las necesidades nutricionales y terapéuticas de personas dependientes
6.2. Elaboración de menús semanales: equilibrio, variedad y adecuación a restricciones dietéticas
6.3. Técnicas culinarias de modificación de texturas en el domicilio
6.4. Enriquecimiento nutricional de preparaciones culinarias
6.5. Presentación atractiva de los platos como estímulo del apetito y la aceptación alimentaria
6.6. Organización de la compra y gestión de recursos alimentarios en el contexto del servicio de ayuda a domicilio

# Temario

## 07 Técnicas de apoyo y asistencia en la alimentación oral de personas dependientes

7.1. Principios generales de la asistencia en la alimentación: seguridad, confort y respeto a la autonomía residual
7.2. Preparación del entorno y la persona para el momento de la comida
7.3. Técnicas de alimentación oral asistida según el grado de dependencia
7.4. Estrategias específicas de alimentación según la patología de base
7.5. Gestión de situaciones problemáticas durante la ingesta
7.6. Cuidados orales e higiene bucodental antes y después de las comidas
7.7. Registro y documentación de la ingesta realizada, incidencias y observaciones relevantes

## 08 Alimentación por sonda y manejo básico de dispositivos de nutrición enteral en el domicilio

8.1. Concepto y tipos de nutrición enteral: indicaciones generales en personas dependientes
8.2. Dispositivos de acceso enteral de uso domiciliario
8.3. Administración de la nutrición enteral en el domicilio
8.4. Prevención y detección de complicaciones asociadas a la nutrición enteral
8.5. Límites de actuación del profesional de ayuda a domicilio y criterios de derivación urgente

# Temario

## 09 Seguridad alimentaria, higiene y manipulación de alimentos en el domicilio de personas dependientes

9.1. Principios fundamentales de seguridad e higiene alimentaria aplicados al entorno domiciliario
9.2. Peligros alimentarios: biológicos, químicos y físicos
9.3. Buenas prácticas de manipulación de alimentos en el domicilio
9.4. Limpieza y desinfección de superficies, utensilios y equipos de cocina
9.5. Gestión de residuos y eliminación de alimentos caducados o en mal estado
9.6. Alergias e intolerancias alimentarias: identificación de alérgenos y prevención de reacciones adversas

## 10 Adaptación del entorno domiciliario y productos de apoyo para facilitar la alimentación autónoma

10.1. Evaluación de las barreras del entorno domiciliario que dificultan la alimentación autónoma
10.2. Adaptación funcional del espacio de comedor y cocina en el domicilio
10.3. Productos de apoyo y ayudas técnicas para la alimentación y la hidratación
10.4. Mantenimiento, limpieza y conservación de los productos de apoyo y ayudas técnicas

# Temario

## 11 Dimensión psicosocial, emocional y comunicativa del apoyo en la alimentación a personas dependientes

11.1. Significado sociocultural, emocional y relacional de la alimentación en la vida de las personas
11.2. Impacto psicológico de la pérdida de autonomía alimentaria en la persona dependiente
11.3. Estrategias de comunicación verbal y no verbal durante el apoyo en la alimentación
11.4. Respeto a las preferencias alimentarias, hábitos culturales y creencias religiosas de la persona atendida
11.5. Promoción de la máxima autonomía posible y prevención de la sobreprotección
11.6. Relación con la familia, personas cuidadoras y autocuidado del profesional

# Temario

## 12 Protocolos de actuación, registro profesional y coordinación interdisciplinar en el apoyo alimentario domiciliario

12.1. Importancia de la estandarización de procedimientos en el apoyo alimentario dentro del servicio de ayuda a domicilio
12.2. Protocolos de actuación ante situaciones de riesgo durante la alimentación
12.3. Sistemas de registro y documentación del apoyo alimentario
12.4. Coordinación interdisciplinar, evaluación de resultados y formación continua del profesional

# Titulación y certificados

## Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 6 créditos ECTS y 150 horas.

## Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.




Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

# Proceso de matriculación

**1** **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

**2** **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

**3** **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



# Métodos de pago

**Pago único**
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

**Seguridad**
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

**Flexibilidad**
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

**Acceso inmediato**
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

**Simplicidad**
Matrícula y pago en dos pasos.

**Facturación**
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



# ¿Por qué elegir ICUFOR?

**01**

### Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

**02**

### Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

**03**

### Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

**04**

### Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

**05**

### Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

# ¿Por qué elegir ICUFOR?

**06** **Contenidos actualizados**
Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

**07** **El curso, por escrito**
Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

**08** **Autónomo, pero acompañado**
Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

**09** **Enseñanza adaptada**
Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

**10** **Estudio sencillo e intuitivo**
Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

# ¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

