

Propuesta de formación

Foro Técnico de Formación

Primer semestre 2019

Lugar de impartición de cursos presenciales:
FORO TÉCNICO DE FORMACIÓN MADRID
C/ IRIARTE, 1
28028 MADRID



CÓDIGO FTF	ENERO	OBJETIVOS	DURACIÓN	FECHA INICIO	FECHA DE FIN	HORARIO	DIRIGIDO A:	PRECIO
	ON LINE							
86	REGLAMENTO GENERAL DE PROTECCION DE DATOS (GDPR)	Conocer el nuevo Reglamento y sus implicaciones.	4	28-01-19	18-02-19	ON LINE	Todo el personal	33€
88	FCOM01- MANIPULACION ALIMENTARIA – CERTIFICACION ACOFESAL	Adquirir los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para la adecuada manipulación de alimentos con el fin de impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias.	10	22-01-19	13-02-19	ON LINE	Todo el personal que interviene en la alimentación del usuario	45€

CÓDIGO FTF	FEBRERO	OBJETIVOS	DURACIÓN	FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORARIO	DIRIGIDO A:	PRECIO
	PRESENCIALES							
95	EMPRESA SALUDABLE: DIETA Y HÁBITOS SALUDABLES	Comprender los beneficios de una dieta saludable en la mejora de la calidad de vida.	6	06-02-19	06-02-19	09:00 a 15:00h	Todo el personal	59,40€
83	DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE CENTROS Y SERVICIOS PARA LA DEPENDENCIA	Formar al personal con responsabilidad en la dirección y la gestión de los centros de atención a personas en situación de dependencia.	240	07-02-19	06-06-19	Clases presenciales martes y jueves 15:30 a 20:00h (140h en total)	Todas aquellas personas que quieran promocionar e el sector de la dependencia.	1.100€
97	PROGRAMA DE HABILIDADES DEL EQUIPO SUPERVISOR/COORDINADOR	Aportar una metodología y entrenar a las asistentes para mejorar su liderazgo, comunicación y gestión de conflictos en su centro residencial.	12	14-02-19	28-02-19	09:00 a 15:00h	Equipo supervisión Equipo coordinación	156€
96	FIGURAS JURÍDICAS EN EL CUIDADO DE PERSONAS DEPENDIENTES	Familiarizar a los alumnos con los aspectos legales de un centro sociosanitario.	5	20-02-19	20-02-19	09:30 A 14:30	Dirección y equipo técnico	71,50€
	ON LINE							
99	TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EFECTIVA	Reconocer las habilidades necesarias para tener una comunicación eficaz y fluida con otras personas. Identificar las técnicas más adecuadas para la gestión de	4	11-02-19	26-02-19	ON LINE	Todo el personal	33€

		personas difíciles.						
98	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	Promover los comportamientos seguros y la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección, y fomentar el interés y cooperación de los trabajadores en una acción preventiva integrada.	30	18-02-19	08-04-19	ON LINE	Delegados de prevención, directores, supervisoras etc.	175€

CÓDIGO FTF	MARZO	OBJETIVOS	DURACIÓN	FECHA INICIO	FECHA FIN	HORARIO	DIRIGIDO A:	PRECIO
	PRESENCIALES							
101	PERSPECTIVA DE GÉNERO	Conocer las políticas y normativa de igualdad de oportunidades	5	07/03/2019	07/03/2019	09:00 A 14:00H	Todo el personal	49,5€
102	DIRIGIR CON HUMOR	Mejorar la gestión emocional y la administración del talento Aplicar el humor al liderazgo Aprender a ser resiliente Mejorar el clima laboral	8	12/03/2019	13/03/2019	09:30 a 13:30	Dirección, Coordinación, supervisión	114,4€
103	FISIOTERAPIA RESPIRATORIA	El alumno comprenderá los fundamentos de la fisioterapia respiratoria.	12	15/03/2019 20/03/2019	21/03/2019	09:30 a 13:30	Fisioterapeutas	171,6€
104	MOVILIZACIÓN DE USUARIOS	Aprender a realizar las técnicas y maniobras de movilización de enfermos, evitando daños en la realización de las maniobras, tanto al usuario como al propio trabajador.	8	27-03-19	28-03-19	09:30 a 13:30	Auxiliares	79,2€
	ON LINE							
105	MANEJO DE ABSORBENTES	Comprender la existencia de diferentes tipos de absorbentes vinculados al grado de incontinencia. Identificar las pautas de uso de absorbentes y los errores más frecuentes asociados a su uso.	2	04-03-19	11-03-19	ON LINE	Personal auxiliar de atención directa al usuario	16,5€

89	FCOM01- MANIPULACION ALIMENTARIA – CERTIFICACION ACOFESAL	Adquirir los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para la adecuada manipulación de alimentos con el fin de impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias.	10	13-03-19	03-04-19	ON LINE	Todo el personal que interviene en la alimentación del usuario	45€
----	---	---	----	----------	----------	---------	--	-----

CÓDIGO FTF	ABRIL	OBJETIVOS	DURACIÓN	FECHA DE INICIO	FECHA DE FIN	HORARIO	DIRIGIDO A:	PRECIO
	PRESENCIALES							
116	HUMANIZACIÓN EN LOS CUIDADOS	Propiciar un marco de reflexión que provoque un cambio actitudinal y una nueva visión de la labor profesional con personas que presentan dependencias y que viven en instituciones.	5	04-04-19	04-04-19	09:00 A 15:00	Auxiliares	49,5€
108	TERAPIA CON MUÑECAS	Dotar a los asistentes de las competencias, habilidades interpersonales y el compromiso necesarios para comprender e implantar el uso terapéutico de las muñecas en la atención a las Personas con Demencia.	5	10-04-19	10-04-19	09:30 A 14:30	Terapeutas ocupacionales y Psicología	71,5€
100	APROXIMACIÓN AL MÉTODO UMAM	Comprender la importancia de mejorar la memoria y las demás funciones cognitivas para los mayores con el fin de mejorar su calidad de vida y su independencia funcional.	5	24-04-2019	24-04-2019	09:30 A 14:30H	Equipo técnico	71,5€
109	HIGIENE Y ASEO DE LA PERSONA DEPENDIENTE	Adquirir conocimientos básicos sobre la importancia de la higiene en la salud de los usuarios. Adquirir competencias en la puesta en práctica de los procedimientos de higiene y aseo	5	25-04-19	25-04-19	09:30 A 14:30	Personal de atención directa	49,5€

		conforme a las necesidades de cada usuario.						
	ONLINE							
110	CUIDADOS PALIATIVOS	<p>Identificar y diferenciar los distintos cuidados paliativos existentes.</p> <p>Identificar qué se hace en cada situación, con qué finalidad, y qué personas deciden y actúan.</p> <p>Reflexionar acerca de la alimentación e hidratación artificial.</p> <p>Reconocer la importancia del lenguaje para evitar confusiones.</p> <p>Identificar cuáles son las claves para una reflexión acertada.</p> <p>Reconocer las herramientas disponibles para indicar las últimas voluntades.</p>	4	08-04-19	22-04-19	ONLINE	Personal de enfermería y auxiliares	33€

CÓDIGO FTF	MAYO	OBJETIVOS	DURACIÓN	FECHA DE INICIO	FECHA DE FIN	HORARIO	DIRIGIDO A:	PRECIO
	PRESENCIALES							
121	SIEL BLEU_PREVENCIÓN DE TRASTORNOS MUSCULO ESQUELÉTICOS	Adquirir herramientas prácticas complementarias de gestos y posturas, aplicables a sus actividades profesionales y extraprofesionales. Disminuir los riesgos de los Trastornos Musculo-Esqueléticos y de accidentes de trabajo.	8	08-05-19	09-05-19	09:30 a 13:30	Auxiliares y personal de atención directa	114,4€
107	POTENCIANDO LA APTITUD COMERCIAL	Reforzar la aptitud y actitud comercial con el fin de revertir en imagen empresarial, mejorar la proactividad de todos los integrantes del proceso de comercialización.	6	22-05-19	22-05-19	09:00 a 15:00	Directores y equipo técnico	85,8€
122	TECNICAS DE AYUDA PARA LA INGESTA DE ALIMENTOS EN USUARIOS CON TRASTORNOS DE LA DEGLUCION. DISFAGIA	Entender y comprender los problemas de deglución que presentan algunas personas, ya sea a causa de la edad o de algún trastorno físico, psicológico o motor, aportando técnicas que facilitarán la ingesta de alimentos y la mejora en la salud y la calidad. Analizar diferentes tipos de dietas y aplicar la técnica de apoyo a la ingesta en función del grado de dependencia del usuario.	8	29-05-19	30-05-19	09:30 a 13:30h	Auxiliares	79,2€

ONLINE								
123	TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EFECTIVA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Reconocer las habilidades necesarias para tener una comunicación eficaz y fluida con otras personas. Identificar las técnicas más adecuadas para la gestión de personas difíciles.	4	07-05-19	22-05-19	ONLINE	Todo el personal	33€
87	REGLAMENTO GENERAL DE PROTECCION DE DATOS (GDPR)	Conocer el nuevo Reglamento y sus implicaciones	4	21-05-19	12-06-19	ONLINE	Todo el personal	33€

CÓDIGO FTF	JUNIO	OBJETIVOS	DURACIÓN	FECHA DE INICIO	FECHA DE FIN	HORARIO	DIRIGIDO A:	PRECIO
	PRESENCIALES							
124	MANEJO DE ALTERACIONES CONDUCTUALES EN DEMENCIAS	Poner de manifiesto la relación entre el mundo emocional y las alteraciones del comportamiento en los pacientes con demencia. Ayudar a la comprensión de las emociones en el trato cotidiano como elemento clave en la prevención y manejo de estas alteraciones conductuales.	5	04/06/2019	04/06/2019	09:00 A 14:00H	Auxiliares	71,5€
125	HERRAMIENTAS PARA LA IMPLANTACIÓN DEL MODELO DE ATENCIÓN CENTRADA EN LA PERSONA	Conocer las fortalezas y debilidades del equipo en la implementación ACP Análisis del centro para poder hacer una valoración de las necesidades ACP Implementar medidas ACP pactadas y pautadas dentro del centro residencial.	5	12/06/2019	12/06/2019	09:00 A 14:00H	Todo el personal	71,5€
128	CUIDEMOS AL QUE CUIDA	Comprender el rol del cuidador Desarrollar un conjunto de habilidades para afrontar de manera correcta los diferentes problemas o situaciones adversas que se presentan durante dicha tarea.	8	18/06/2019	20/06/2019	09:30 A 13:30	Auxiliares	79,2€
	ONLINE							

90	FCOM01- MANIPULACION ALIMENTARIA - CERTIFICACION ACOFESAL	Adquirir los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para la adecuada manipulación de alimentos con el fin de impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias.	10	03/06/2019	25/06/2019		Todo el personal que interviene en la alimentación del usuario	45€
126	FIGURAS JURÍDICAS EN EL CUIDADO DE PERSONAS DEPENDIENTES	Familiarizar a los alumnos con los aspectos legales de un centro sociosanitario.	4	10/06/2019	17/06/2019		Dirección y equipo técnico	33€