

Plan de trabajo Atención y Apoyo psicosocial

Periodo lectivo del 14 al 30 de abril.

Unidad 8. El cuidador no formal.

Información, apoyo y recursos.

Contenidos:

8.1 El entorno familiar y social del cuidador no formal

8.2 Intervención de acompañamiento y apoyo en el entorno familiar e institucional

8.3 Elaboración, registro y control de la documentación

8.4 Recursos y servicios para la persona en situación de dependencia. Información al cuidador informal

8.5 Recursos de apoyo social

8.6 Cuidados del cuidador

8.7 Nuevas tecnologías para la autoayuda

Horario de aula virtual

Lunes a las 12:00

Martes 18:00

Miércoles 12:00

Jueves 18:00

La asistencia al aula virtual será obligada y la duración de la misma será de hora y media.

Se tratarán dudas de clase, se hará repaso de los contenidos vistos, se analizarán los ejercicios propuestos y se hará convivencia virtual

Miércoles 15 de abril

Lectura:

8.1 Áreas de intervención psicosocial

8.2 Intervención de acompañamiento y apoyo en el entorno familiar e institucional

Actividades:

1. Debate a través de Google duo: “Quien tiene la responsabilidad de cuidar”
2. Don Narciso de 73 años vive solo y es autónomo. Pero una caída mientras pintaba el techo le ha obligado a pasar un tiempo en la cama. Tiene una hija de 42 años, Doña Leticia, que vive en la misma población con sus dos hijos de 6 y 12 años y su actual pareja. Ambos trabajan en casa. Realiza un listado de las necesidades personales y sociales que supone esta situación, tanto para Don Narciso como para Doña Leticia.
3. Elabora un listado de los posibles pensamientos erróneos del cuidador

Jueves 16 de abril

Lectura:

8.3 Apoyo a diferentes grupos diana

-Elaboración, registro y control de la documentación

-Documentación a aportar

Resolución de gestiones

Actividades:

1. Doña Sonia es una mujer de 80 años con discapacidad visual. Vive con su hija de 52 años, soltera, que trabaja en turno de mañana. Ha contratado tus servicios para que acompañes a Doña Sonia mientras ella no está en casa.

Te has dado cuenta de que su hija la viste, le da de comer y apenas salen porque tiene mucho miedo de que su madre tropiece y se caiga. Doña Sonia es una mujer muy simpática y comunicativa y muy hábil para desenvolverse sola cuando se le permite

¿Qué orientaciones le darías a su hija para mejorar el cuidado de doña Sonia y su calidad de vida?

2. Valentina tiene 35 años. Tiene parálisis cerebral desde que sufrió un accidente cuando tenía 3 años. Vive con su familia y aunque se lleva bien con ellos, tiene muchos deseos de independencia, pero su familia teme por ella e incluso ha mostrado cierto enfado y tristeza ante la decisión de Valentina de marcharse de casa. Necesitaría tareas de acompañamiento y ayuda para lograrlo.

¿Qué tareas debería desempeñar este asistente personal?

¿Cómo orientarías a la familia en esta situación?

3. Busca definición de los conceptos de la diapositiva "resolución de gestiones"

Lunes 20 de abril

Lectura:

8.4 Recursos y servicios para la persona en situación de dependencia. Información al cuidador informal

-Ayudas prestaciones y servicios

Ejercicios:

1. Investiga tipos de prestaciones económicas y ayudas dirigidas a personas en situación de dependencia que se ofrecen en la comunidad autónoma.
2. Conoce y define los recursos para mayores SAD y de personas discapacitadas

Miércoles 22 de abril

Lectura:

8.5 Recursos de apoyo social

-Algunos recursos de apoyo social

8.6 Cuidados del cuidador

Ejercicios:

1. Define con tus palabras los diferentes tipos de prestaciones sociales
2. Define con tus palabras los conceptos que aparecen en la diapositiva “algunos recursos de apoyo social”

Jueves 23 de abril

Lectura:

8.7 nuevas tecnologías para la autoayuda

Ejercicios:

1. Haz una búsqueda en Google y encuentra:

- Un foro
- Una web
- Grupo o red de apoyo

De algún grupo dependiente

Lunes 27 de abril

Examen Unidad 8: El cuidador no formal. Información, apoyo y recursos.

1 - ¿Cuáles son las estrategias de comunicación que debemos utilizar en el entorno familiar de las personas con diversidad funcional?

2 - Menciona tres recursos dirigidos a personas mayores.

3 - Los centros especiales de empleo:

- 1) Se crearon para facilitar puestos de trabajo remunerado a personas con diversidad funcional que no podían acceder al mercado laboral ordinario.
- 2) Son de carácter público (no privado).
- 3) Se exige un mínimo del 45 % de minusvalía.

4 - Los foros de internet:

- 1) Permiten a las personas expresarse, denunciar o intercambiar información.
- 2) Cuentan con un dinamizador que controla los mensajes ofensivos.
- 3) a y b son ciertas.

5 - Los servicios sociales:

- 1) Ofrecen cuidados de larga duración y soporte social.
- 2) Tienen como objetivo la rehabilitación tras un proceso agudo.
- 3) a y b son falsas.

6 - Para vencer la ansiedad debemos:

- 1) Anticipar todo lo posible futuros acontecimientos.
- 2) Aceptar nuestras reacciones sin intentar controlarlas.
- 3) Alejarse por un momento de la situación si es posible.

7 - Son recursos de apoyo social:

- 1) Grupos de ayuda mutua.
- 2) Grupos de resocialización.
- 3) a y b son ciertas.

8 - El servicio de ayuda a domicilio (SAD):

- 1) Aplica un programa individualizado de carácter exclusivamente preventivo y rehabilitador.
- 2) Se solicita en diputación provincial.
- 3) Se concede en base a criterios de salud, capacidades funcionales, edad, recursos económicos y apoyo familiar.

9 - Señala la afirmación correcta:

- 1) La intimidad de nuestros usuarios está sujeta al secreto profesional y a la Carta de los Derechos Fundamentales de la Unión Europea.
- 2) Todo lo considerado íntimo es privado.
- 3) a y b son ciertas.

10 - El nivel de dependencia de grado II:

- 1) Es un nivel de dependencia severa.
- 2) Va de 25 a 49 puntos.
- 3) Se necesita la presencia continua de otra persona.

11 - Los grupos de ayuda mutua:

- 1) Son talleres o cursos de 20 a 30 horas de duración.
- 2) Informan a familiares para afrontar el cuidado de las personas que estaban a su cargo.
- 3) a y b son ciertas.

Plan de trabajo Teleasistencia

PERIODO LECTIVO DEL 14 Al 2 de junio

UNIDAD 4: Seguimiento de las llamadas entrantes y salientes

Contenidos:

4.1 Registro y codificación de la información

4.2 Gestión de expedientes: registros que los componen

4.3 Recogida de la opinión de las personas usuarias propuestas y alternativas

4.4 Tipos de información que hay que registrar

4.5 Aplicación de técnicas y procedimientos de registro de información

4.6 Agendas de seguimiento: casos en los que se programa y registra

4.7 Elaboración de informes: tipos, elementos, información, estructura, redacción y presentación

4.8 Identificación de los casos que son susceptibles de elaborar un informe

4.9 Indicadores de calidad del servicio de teleasistencia

4.10 Registro y transmisión de incidencias

4.11 Adaptación a las nuevas necesidades

Martes 14 de abril

Lectura:

4.1 Registro y codificación de la información

- Recogida de la opinión de las personas usuarias propuestas y alternativas*
- Medios de comunicación y herramientas para la recopilación de las opiniones de los usuarios*
- Aspectos a tener en cuenta para la formulación de los cuestionarios*
- Tipos de preguntas*
- Tipos de información que hay que registrar*
- Información registrada en el servicio de teleasistencia*

Ejercicios:

1. Anota los momentos de registro de la información que hace el teleoperador
2. Nombra un ejemplo de anotación que podría realizar en cada uno de los registros del expediente:

Ficha de usuario

Documento referente a la vivienda

Documento de registro de llaves

Documentos sanitarios

Seguimiento de la ficha del usuario

Formulario de baja

3. Indica de las siguientes preguntas del cuestionario son abiertas, cerradas o categorizadas:

1. ¿Le proporciona seguridad el servicio de teleasistencia?

a)si

b)no

2. *¿Qué aspectos destacarías del servicio de teleasistencia que le proporcione seguridad?*

3. *Señala la opción que mas se adecue a su situación:*

a) *el servicio de teleasistencia me proporciona seguridad, pero me siento sola en cas*

b) *el servicio de teleasistencia me proporciona seguridad y me hace sentir acompañada*

c) *el servicio de teleasistencia no me proporciona seguridad*

Martes 21 de abril

Lectura:

4.4 tipos de información a registrar

4.5 Aplicación de técnicas y procedimientos de registro de la información

Ejercicios:

1. Une el tipo de información con los diferentes registros:

Asistencial

No
asistencial

Gestión
interna

1.ficha de quejas formales y de sugerencias

2.solicitudes administrativas (cambio de turno, petición de vacaciones.)

3 documentos del expediente

4 diario de traspaso de los teleoperadores

5 registro de altas y de bajas

6 actas de reuniones interdisciplinarias

7 incidencias generales del servicio

8 guías de protocolos de actuación ante emergencias

9 guías de protocolos de actuación con el usuario

10 expediente del usuario

2. Señala si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

✚ *Las anotaciones del seguimiento de la ficha del usuario deben escribirse de forma coloquial para evitar malentendidos*

✚ *Si el proceso es muy largo y no hay tiempo para anotar nada, hay que trabajar con un cuaderno personal en el que se anoten los aspectos esenciales que posteriormente se incluirán en el curso*

- + Anotar los puntos importantes a escribir ayuda a confiar en la memoria*
- + Es mejor dejar pendientes las anotaciones, aunque se interrumpa el episodio, si ya toca un cambio de turno*
- + En la teleasistencia, deben utilizarse los tecnicismos propios que evitan las ambigüedades y hacer un uso estándar del lenguaje para eliminar cualquier diferencia dialectal*
- + El registro de la información debe seguir un plan ordenado, de esta forma el teleoperador no pasara por alto datos importantes*

Martes 28 de abril

Lectura:

4.6 Agendas de seguimiento: casos en los que se programa y registra

4.7 Elaboración de informes: tipos, elementos, información, estructura, redacción y presentación

-Tipos de informes según destino

-Apartados del informe

Ejercicios:

1. Anota aquellos casos que deben contar con una agenda de seguimiento.
2. Imagina que tienes que atender una llamada de seguimiento a una persona que tiene fuertes sentimientos de soledad y de tristeza porque hace dos meses falleció su pareja, con la que llevaba conviviendo 40 años. Elabora un listado de los aspectos que crees que deberías tener en cuenta a la hora de establecer la conversación con esta persona.

Martes 5 de mayo

Lectura:

4.8 Casuísticas susceptibles de elaboración de informes para la derivación a otros recursos

4.9 Indicadores de calidad del servicio de teleasistencia

-puesta en común de los indicadores

-funciones de los indicadores de calidad

-aspectos y actuaciones de mejora de la calidad de servicio de teleasistencia

Ejercicios:

1. Enumera la casuística susceptible de elaboración de un informe y un ejemplo de cada caso
2. Indica si son verdaderas o falsas estas afirmaciones:
 - ❖ El modelo centrado en la persona trata al usuario desde una visión biomédica que atiende los síntomas principales de malestar
 - ❖ La evaluación de satisfacción indica la percepción de calidad de los usuarios hacia el servicio
 - ❖ La formación continua de los trabajadores se realiza debido a la recepción de quejas en el servicio de teleasistencia
 - ❖ La atención de las llamadas es uno de los aspectos a tener en cuenta en el sistema de calidad del servicio de teleasistencia
 - ❖ El servicio de teleasistencia debe realizar la memoria anual

Martes 12 de mayo

Lectura:

4.10 Registro y trasmisión de incidencias

-tipo de incidencias

-elementos del modelo de incidencias

Ejercicios:

1. Anota el tipo de incidencias más comunes en teleasistencia
2. Reflexiona y elabora un formulario con los diferentes apartados que crees que debería haber en un modelo de incidencias

Martes 19 mayo

Lectura:

4.11 Adaptación a las nuevas tecnologías

-características de la tecnología aplicada a la teleasistencia

Ejercicios:

1. Por que crees que es importante que el servicio de teleasistencia deba adaptar a las nuevas necesidades de la sociedad
2. Estudia el siguiente caso práctico:

Usuarria de 76 años a la que, durante una llamada de seguimiento periódico, se detecta una situación de vulnerabilidad debido a que, según explica la señora, ayer mientras se duchaba, se resbalo y se dio un golpe en la cadera derecha. En consecuencia, dice que se encuentra bien en general, peor que tiene un poco dolor y que no ha salido de casa en el día de hoy porque le cuesta caminar.

- A partir del siguiente caso, imagina que tienes que escribir en la ficha de seguimiento del usuario

Martes 26 mayo

Repaso

Martes 2 de junio

Examen

Plan de trabajo Apoyo domiciliario

Periodo lectivo del 14 al 30 de abril

Unidad 6: Aplicación de técnicas básicas de cocina.

Contenidos:

- 6.1 Uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina
- 6.2 Principios básicos de la manipulación de los alimentos
- 6.3 Tratamiento básico de los alimentos
- 6.4 Técnicas básicas de cocina
- 6.5 Elaboraciones elementales de cocina
- 6.6 Conservación, procesado e higiene de los alimentos
- 6.7 Justificación de la prevención y de la seguridad en la manipulación de alimentos

Jueves 16 de abril

Lectura:

6.1 Uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina

-Utensilios, accesorios y herramientas de cocina

-Electrodomésticos de cocina

6.2 Principios básicos de la manipulación de alimentos

6.2.2 La manipulación de alimentos por el profesional durante la cadena alimentaria

Ejercicios:

1. Enumera los componentes de la vajilla, cubertería, cristalería y batería de cocina
2. Nombra los electrodomésticos que hay en tu cocina y el cuidado y limpieza que tienes que tener con ellos.

3. Une

Chino	mezclar
Cuchillo	colar
Mortero	pelar
Espátula	extender
Pala	colar y escurrir
Bol	triturar y moler
Colador	servir

4. Indica las diferencias entre placa de inducción y placa vitrocerámica

Lunes 20 de abril.

Lectura:

6.2.3 *Las normas de higiene para los manipuladores de alimentos*

-Hábitos correctos durante la manipulación de alimentos

-Pasos para un correcto lavado de manos

6.3 *Tratamiento básico de los alimentos*

-lavarse las manos

-Descongelar alimentos

-Pelar alimentos

-Corte de verduras, hortalizas y frutas

Ejercicios:

1. De los hábitos incorrectos que has estudiado cuales tienes.
2. Indica cuales de las siguientes acciones es correcta en la higiene personal del profesional de atención directa que manipula alimentos:
 - a. *Usar, en la medida de lo posible, las manos para preparar los alimentos*
 - b. *No hablar estando encima de los alimentos*
 - c. *Si se fuma mientras se preparan alimentos, procurar no echar el humo donde están estos*
 - d. *Ducharse después de cada jornada laboral*
 - e. *Lavarse las manos antes de la manipular alimentos y siempre que sea necesario*
3. Escribe cuatro momentos en los que siempre hay que lavarse las manos estando dentro de la cocina
4. Coge una patata u otra pieza y has un ejemplo de 5 tipos de cortes

Jueves 23 de abril

Lectura:

- Cortes de pescado
- Despiece de pescado
- La carne de porcino
- La carne de ovino
- Pollo

6.4 Técnicas básicas de cocina

- Freír y asar

Ejercicios:

1. Escribe las partes en las que se divide un pescado
2. Indica el nombre de las piezas del vacuno
3. Nombra una receta donde: escaldes, cocer, rebozar, estofar, gratinar y a la sal
4. Relaciona:

1 gratinado	A Consiste en cocinar con vapor de agua y sin sumergir los alimentos
2 estofar	B Consiste en introducir los alimentos crudos en liquido y cocinarlos a fuego lento en un recipiente cerrado
3 sofreír	C Consiste en freír el alimento a alta temperatura, pero sin superar los 100°C
4 papillote	D Consiste en freír con poco aceite y a fuego lento sin que lleguen a dorarse los alimentos
5 cocer al vapor	E Consiste en aplicar calor intenso a la superficie de la elaboración y tostarla por medio del grill en el horno
6 rehogar	F Es el método de cocción que consiste en envolver el alimento con papel resistente al calor y cocinarlo en el horno

lunes 27 de abril

Lectura:

6.5 Elaboraciones elementales de cocina

-Elaboración y platos tipo I

-Elaboración y platos tipo II

-Elaboración y platos tipo III

-Funciones de las guarniciones

Ejercicios:

1. Elabora una receta del tipo I.
2. ¡¡A GOOGLARR!!! Busca y define estos tipos de guarniciones:
 - Panadera
 - Enrique IV
 - Vichy

Jueves 30 de abril

Lectura:

6.6 Conservación, procesado e higiene de los alimentos

-Procesado de alimentos

6.7 Justificación de la prevención y de la seguridad en la manipulación de alimentos

Ejercicios:

1. Diferencia entre infección e intoxicación alimentaria
2. Nombra enfermedades causadas por bacterias
3. Enumera las ventajas y desventajas que el procesado puede tener sobre los alimentos
4. Relaciona.

1 infección alimentaria

2 intoxicación alimentaria

3 toxiinfección alimentaria

A Bacterias, parásitos, virus y hongos

B Salmonella, el estafilococo, el bacilo botulínico

C Sustancias químicas tóxicas o toxinas en los alimentos

4 de mayo

Examen unidad 6

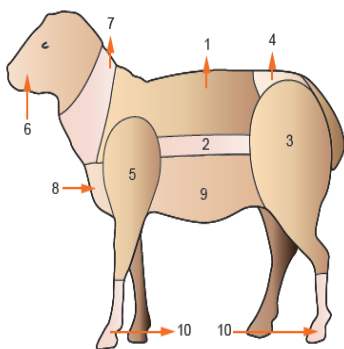
majo 6

1 -Define guarnición.

3 -Ordena las fases de la cadena alimentaria.

- 1) Procesado y almacenamiento del producto.
- 2) Almacenamiento y exposición en el lugar de venta.
- 3) Transporte hasta el lugar de consumo.
- 4) Transporte del producto hasta el lugar de venta.
- 5) Almacenamiento del producto que va a consumirse.
- 6) Origen del alimento.
- 7) Transformación y cocinado del producto.
- 8) Consumo del producto.
- 9) Adquisición del producto por parte del consumidor.
- 10) Transporte hasta la fábrica de procesado.

4 -Completa el esquema de las partes del ovino que se muestra a continuación:



1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

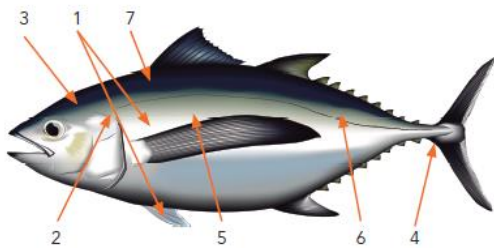
6. _____

7. _____

8. _____

9. _____

6 -Completa el esquema de las partes del pescado que se muestra a continuación:



1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

7 -Basadas en una resistencia que transmite calor a través de una placa de vidrio. Sobre la placa, se coloca la batería de cocina que no tiene que ser de ningún material especial, pero que debe tener fondo plano.

1) Placas eléctricas

2) Placas vitrocerámicas

3) Placas de inducción

8 -Carne tierna y jugosa con bastantes vetas. Se localiza en las primeras vértebras dorsales detrás de la cabeza, entre el pescuezo y el lomo.

1) Solomillo

- 2) Cinta de lomo
- 3) Aguja
- 4) Espaldilla o espalda

9 -Indica la técnica de corte que se ha empleado en la siguiente figura:



- 1) Batonnets
- 2) Bracelets
- 3) Chiffonade

11 -Carne muy gelatinosa y tierna, un poco seca y poco jugosa. Se localiza en la parte baja de las extremidades. Cuando el corte incluye el hueso, se denomina "ossobuco".

- 1) Brazuelo
- 2) Morcillo o zancarrón
- 3) Aleta
- 4) Llana

12 -Basadas en un campo electromagnético que transmite calor solo a los recipientes metálicos que se colocan sobre la placa, lo que evita las quemaduras al tocar sobre cualquier otro punto del electrodoméstico. Su velocidad de calentamiento es superior a la anterior y reduce el consumo de energía. Requieren piezas de batería específicas.

- 1) Placas eléctricas
- 2) Placas vitrocerámicas
- 3) Placas de inducción

13 -Pasta rellena de forma cuadrada y tamaño medio. El relleno puede ser carne, verduras o quesos. Acepta todo tipo de salsas.

- 1) Ñoquis
- 2) Raviolis

- 3) Tortellini

14 -Indica la técnica de corte que se ha empleado en la siguiente figura:



- 1) Juliana
- 2) Paysanne
- 3) Parmentier

15 -Es un método de cocción que consiste en realizar una cocción breve del alimento. Tras la cocción, introducir el alimento en agua helada o hielo permite detener la cocción.

- 1) Blanquear o escaldar
- 2) Cocer a presión
- 3) Escalfar o pochar

16 -Carne jugosa y muy tierna. Localizado desde el lomo alto hasta la cadera. Se obtienen los chuletones (si el despiece incluye el hueso de la costilla) o el entrecot (si no incluye el hueso). También conocido como chuleta o "riñonada".

- 1) Solomillo
- 2) Lomo alto o lonja
- 3) Lomo bajo

17 -Es un método de cocción que consiste en calentar los alimentos introduciéndolos en un líquido a una temperatura de aproximadamente unos 80 °C sin alcanzar el punto de ebullición.

- 1) Cocer al vapor
- 2) Estofar
- 3) Escalfar o pochar

18 -Carne poco grasa. Situada en la parte trasera de la cadera.

- 1) Cadera
- 2) Tapa

3) Contra

4) Redondo

19 -Pasta de forma tubular hueca de tamaño corto y acabado liso o estriado. Permite todo tipo de salsas.

1) Canelones

2) Lasaña

3) Macarrones

22 -Relaciona el tipo de corte del pescado con su definición.

1) Medallones 2) Cortes longitudinales y paralelos a la espina dorsal del pescado. Puede ser con o sin piel y sin espinas.

2) Filetes 4) Cortes planos perpendiculares a la columna. Incluyen la porción de espina correspondiente.

3) Rodajas 6) Cortes en el lomo del pescado. Suelen realizarse en pescados con forma cilíndrica.

4) Suprema 8) Cortes verticales que se realizan en los pescados grandes. Incluyen piel, carne y espinas.

5) Tranchas 10) Corte que se obtiene a partir de los lomos del pescado evitando que tenga espinas. La porción suele presentar forma rectangular.

25 -Relaciona cada tipo de fritura con su rasgo característico.

1) Dorar 2) Es un método de cocción que consiste en freír el alimento a alta temperatura, pero sin superar los 100 °C. Requiere aplicar el aceite justo y remover de manera constante.

2) Rehogar 4) Es un método de cocción que consiste en freír los alimentos con fuego intenso (de 175 °C a 225 °C).

3) Sofreír 6) Es un método de cocción que consiste en cubrir los alimentos con harina o pan rallado y huevo antes de freír los alimentos. Evita que el alimento se seque con la fritura.

4) Saltear 8) Es un método de cocción que consiste en freír con poco aceite y a fuego lento sin que lleguen a dorarse los alimentos. De manera habitual, el sofrito es la base de algún plato.

5) Rebozar 10) Es un método de cocción que consiste en freír el alimento para dorarlo ligeramente o tostarlo.

Plan de trabajo

Apoyo a la comunicación

Periodo lectivo del 15 de abril al 27 de mayo

Unidad 4: seguimiento de las actuaciones de apoyo a la comunicación

Contenidos:

4.1 indicadores significativos en los registros de competencias comunicativas

4.2 cumplimiento de instrumentos de registros de competencias comunicativas

4.3 identificación de los criterios que determinan el ajuste o cambio del sistema de comunicación

4.4 identificación de los criterios para verificar la implicación familiar y del entorno social

4.5 transmisión de la información recogida al equipo interdisciplinar

4.6 justificación de la necesidad de valorar la eficacia de los sistemas de comunicación

Miércoles 15 de abril

Lectura:

4.1 Indicadores de los registros de competencias comunicativas

-Competencias comunicativas y subcompetencias comunicativas

-Indicadores generales

-Indicadores específicos de los SAAC

Ejercicios:

1. Cita los indicadores generales para valorar las competencias comunicativas
2. Señala los indicadores específicos de cada sistema de comunicación para valorar la necesidad o ajuste del sistema
3. ¿Qué diferencias y similitudes encuentras entre los indicadores para valorar los distintos SAAC?

Miércoles 22 de abril

Lectura:

-Historia clínica y habilidades

4.2 cumplimentación de instrumentos de registro de competencias comunicativas

-Instrumentos de registro de las competencias comunicativas

-Guías de observación

-Diarios y listas de control

Actividades:

1. Cita las técnicas de observación sistemáticas y asistemáticas

2. Analiza esta situación:

“Juan es un niño de 4 años diagnosticado con sordera desde hace pocos meses. Hasta ese momento, Juan no quería relacionarse, tenía un comportamiento inquieto y no mostraba ningún interés por comunicarse

Desde el momento del diagnóstico, se empezó a usar la lengua de signos, el cambio que ha dado es increíble. Esta todo el rato buscando información, quiere saber el signo de todas las cosas, se muestra mas tranquilo y ha evolucionado muchísimo en la comunicación.”

Elabora dos registros anecdóticos, uno para explicar una situación antes de diagnosticar la sordera y de Juan y otro cuando ya tiene diagnóstico y se comunica en lengua de signos.

Miércoles 29 de abril

Lectura:

-Escalas de apreciación

-Identificación de los criterios que determinan el ajuste o cambio del sistema de comunicación

-Deterioro en las funciones mentales, agravamiento en patologías sensoriales y dificultades en la generalización de competencias comunicativas

Ejercicios:

1. Teniendo en cuenta la situación de la anterior actividad y la elaboración de los registros anecdóticos y la guía de observación, ¿Qué escalas de apreciación has usado? Explica porque.
2. Haz un trabajo de investigación sobre como se transmite el síndrome de Usher y busca en la pagina www.apascide.org que tipo de síndrome de Usher es el mas común

Miércoles 6 de mayo

Lectura:

-Identificación de los criterios para verificar la implicación familiar y del entorno social

-Etapas y fases

-Periodo de aceptación

Ejercicios:

1. Desarrolla un calendario semanal de actividades en la que puedan participar las familias, intenta que haya intercambios comunicativos, de formación y de asesoramiento

Miércoles 13 de mayo

Lectura:

- Estrategias en el proceso de evaluación*
- Estrategias en la enseñanza de un SAAC*
- Estrategias de interacción*
- Factores a tener en cuenta*

Ejercicios:

1. Analiza esta situación:

“trabajas en un centro de día al que acuden diariamente muchas personas mayores a pasar la tarde. Desde ha una semana observas que una usuaria de 80 años que no tiene familia, ha descuidado su aseo, ha dejado de comunicarse con sus compañeros y no quiere participar en las actividades propuestas” ¿Qué profesionales pueden valorar esta situación? ¿Qué harías como TAPSD?

2. Desarrolla dos actividades para los siguientes talleres:

Taller de orientación y movilidad

Taller de independencia y autonomía personal

Taller de manejo de productos de apoyo

Taller de comunicacion

Miércoles día 20 de mayo

Lectura:

-Justificación de la necesidad de valorar la eficacia de los sistemas de comunicación

-Evaluación de la intervención

-La intervención con la familia

-Para prevenir los casos de acoso

Ejercicios:

1. analiza esta situación:

“Manuel es un chico de 35 años que ha sufrido un accidente vascular sobrevenido, como secuela, ha quedado afectada el habla; tiene una disartria.

En un primer momento parecía que iba a ser algo temporal y se opto por el uso de un tablero sencillo de comunicación que pudiera cubrir las necesidades más básicas de Manuel

La última revisión ha determinado que la disartria es definitiva y que los problemas del habla serán permanentes.

Manuel es una persona inquieta, trabajadora e independiente. Le han dado una incapacidad permanente, lo que impedirá el trabajar y ha decidido seguir los estudios que abandono cuando se puso a trabajar”.

¿crees que el sistema comunicativo que esta usando en estos momentos es suficiente? ¿debería cambiar? ¿qué le propondrías? ¿con que profesionales tratarías el tema?

Miércoles 27 de mayo

Examen

1 -Desde los centros, instituciones y asociaciones no se debe fomentar la participación de la familia en distintas actividades para favorecer la autonomía.

Verdadero

Falso

2 -Será necesario valorar una serie de indicadores que nos ayudarán a tomar las decisiones y adoptar las medidas necesarias.

Verdadero

Falso

3 -Muchas patologías, según van avanzando, pueden generar un deterioro en las capacidades comunicativas.

Verdadero

Falso

4 -El TAPSD se puede encargar de la recogida de datos para su análisis posterior.

Verdadero

Falso

5 -En el momento del diagnóstico de una patología, si la familia no lo acepta y sobreprotege al afectando, la está restando autonomía e independencia.

Verdadero

Falso

6 -La necesidad de valorar la eficacia o la necesidad de un SAAC está justificada por la importancia que tiene la comunicación en el desarrollo del ser humano.

Verdadero

Falso

7 -Es necesario que el uso de los SAAC se generalice en los entornos habituales del usuario.

Verdadero

Falso

9 -¿Cuál es el objetivo del aprendizaje de un SAAC?

10 -¿Quién se encarga de analizar las competencias comunicativas y decidir sobre el ajuste, el cambio o la implantación de un SAAC?

12 -¿Qué se puede hacer para fomentar la comunicación?

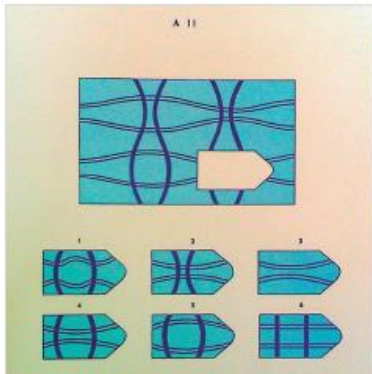
13 -Cuál es el objetivo de las técnicas de observación?

14 -Enumera los criterios para valorar la necesidad de un ajuste o un cambio en el sistema de comunicación.

15 -¿Cómo se pueden clasificar los indicadores?

16 -Nombra y define las siguientes pruebas estandarizadas de registro de las competencias comunicativas:

a)



b)



18 -Ordena las fases del proceso por las que pasa el propio afectado:

- 1) Depresión.
- 2) Negación.
- 3) Ira.
- 4) Negociación.
- 5) Aceptación.

19 -Ordena las fases del proceso por el que pasan los familiares al recibir la noticia de un diagnóstico de discapacidad:

- 1) Rechazo.
- 2) Búsqueda.
- 3) Compasión.
- 4) Ira y coraje.

5) Pena o dolor.

6) Negación y culpa.

7) Aceptación.

22 -¿Cuáles de los siguientes factores influyen en el periodo de aceptación del diagnóstico?

1) Gravedad del problema.

2) Factores sociales.

3) Factores económicos.

4) Ocupación.

23 -Además de los indicadores, ¿qué habilidades del usuario debemos valorar?

1) Sensoriales.

2) Cognitivas.

3) Sociales y comunicativas.

4) Motrices.

5) Todas las anteriores son correctas.

24 -Relaciona los siguientes conceptos:

1) Técnicas de observación sistemáticas . 2) Analizamos una situación concreta.

2) Técnicas de observación asistemáticas. 4) Los indicadores están previamente definidos.

25 -Relaciona los tipos de síndrome de Usher con su definición:

1) Tipo I. 2) Niños que parecen oír y ver bien, pero que empiezan a desarrollar retinitis pigmentosa y sordera progresiva en la juventud.

2) Tipo II. 4) Sordera de moderada a severa desde el nacimiento. Suelen tener un diagnóstico tardío. Los niños no tienen afectado el equilibrio.

3) Tipo III. 6) Sordera profunda desde el nacimiento. Tienen afectado el equilibrio y pueden tener retraso en la edad de sentarse o de caminar.