

Técnico en Atención
a Personas
en Situación
de Dependencia

Apoyo domiciliario

*José Ramón Campos
Dompdro*



Sociedad Española de
Geriatria y Gerontología

ARÁN



Autores

Coordinador

José Ramón Campos Dompedo

Doctor en Medicina. Tesis doctoral: *Mortalidad en centros residenciales. Variables asociadas*. Grado de licenciado: Calificación de sobresaliente, año 1986. Máster en Gerontología Social. Universidad Autónoma de Madrid (Facultad de Psicología). Diplomado en Sanidad. Dirección General de Planificación, Formación e Investigación de la Comunidad de Madrid y acreditado por la Escuela Nacional de Sanidad. Diplomado en Medicina de Residencias. Miembro de la Sociedad Española de Geriatria y Gerontología perteneciente a la Junta de la Sociedad Madrileña de Geriatria y Gerontología. Profesor. Universidad Autónoma de Madrid. Escuela Universitaria de Enfermería de la Comunidad de Madrid. Leganés. 1992-2010. Profesor del Máster de Gerontología Social de la Universidad Autónoma de Madrid. 1997-2002. Máster Universitario en Dirección y Gestión de Programas y Centros Gerontológicos Socio-sanitarios en la Escuela Nacional de Sanidad. 1998-2002. Profesor docente del Centro Universitario La Salle de Madrid, titulación Terapia Ocupacional, asignatura Geriatria y neurología. 2003-2006. Director de residencias de personas mayores. 1992-1997. Responsable de la Dirección de Atención Residencial y Dirección de Negocio hasta el año 2010. Jefe de la Dirección de Negocio. Centros médicos MAPFRE Salud. MAPFRE, Majadahonda. Madrid

Autores

Esther Álvarez Vaquerizo

Trabajadora Social. Coordinadora de Ayuda a Domicilio Ayuntamiento de Madrid. EULEN Servicios Sociosanitarios. Madrid

José Luis Gayoso Pardo

Grado en Trabajo Social. Director de la Residencia Gastón Baquero. Agencia Madrileña de Atención Social. Comunidad de Madrid

José Ramón Campos Dompredo

Médico geriatra. Doctor en Medicina. Máster en Gerontología Social. Dirección de Negocio. Centros médicos MAPFRE Salud. Majadahonda. Madrid

Índice

Capítulo 1

Organización del plan de trabajo en la unidad de convivencia	15
1. Elementos del plan de trabajo.....	16
2. Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio	21
3. Necesidades básicas domiciliarias	22
4. Planificación del trabajo diario	28
5. Valoración de la organización del trabajo doméstico	30

Capítulo 2

Planificación de la gestión del presupuesto de la unidad de convivencia	39
1. Previsión de los gastos generales de la unidad de convivencia	40
2. Distribución de las partidas de gasto mensual en el domicilio.....	42
3. Factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad de convivencia.....	45
4. Interpretación y manejo de la documentación de gestión domiciliaria	50
5. Justificación de la necesidad de un equilibrio entre ingresos y gastos.....	63

Capítulo 3

Organización del abastecimiento de la unidad de convivencia	73
1. Tipos de establecimientos de compra	74
2. Tipos de compras: directa, virtual y por teléfono	78
3. Confección de la lista de la compra	83
4. Criterios de selección de compra de productos alimenticios, higiene y limpieza	84
5. Utilización de sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios en el domicilio	86
6. Distribución y almacenamiento en el hogar	88
7. Interpretación del etiquetado	91
8. Valoración del consumo responsable	95

Capítulo 4

Preparación del mantenimiento y limpieza del domicilio	105
1. Tareas de limpieza.....	106
2. Selección de materiales, productos y utensilios de limpieza y lavado	113
3. Uso y mantenimiento de electrodomésticos destinados a la limpieza	119
4. Medidas de seguridad y precauciones en el manejo de los electrodomésticos.....	124
5. Limpieza y conservación del mobiliario.....	124
6. Interpretación del etiquetado de las prendas de vestir	125
7. Colocación, organización y limpieza de armarios	127
8. Condiciones de higiene y mantenimiento de electrodomésticos: frigorífico y congelador.....	128
9. Justificación de los criterios medioambientales en la eliminación y reciclado de residuos y basuras	130

Capítulo 5

Selección de los alimentos del menú	139
1. La digestión.....	140
2. Los alimentos.....	143
3. Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos.....	145
4. Interpretación del etiquetado nutricional de los alimentos	152
5. La alimentación equilibrada.....	158
6. Identificación de los menús en función de las necesidades personales.....	163
7. Raciones y medidas caseras.....	177
8. Valoración de la dieta saludable	179

Capítulo 6

Aplicación de técnicas básicas de cocina	195
1. Uso y mantenimiento del menaje, utensilios y electrodomésticos de cocina ...	196
2. Principios básicos en la manipulación de los alimentos.....	205

3. Tratamiento básico de los alimentos.....	209
4. Técnicas básicas de cocina.....	211
5. Características de los alimentos en su preparación y cocinado.....	214
6. Elaboraciones elementales de cocina.....	227
7. Consevación, procesado e higiene de los alimentos.....	233
8. Justificación de la prevención y seguridad en la manipulación de alimentos.....	235

Capítulo 7

Seguimiento del plan de trabajo.....	251
1. Aplicación de técnicas de observación en el ámbito domiciliario.....	252
2. Complimentación de hojas de seguimiento.....	265
3. Comunicación al responsable del plan de atención individualizado.....	267
4. Características de la transmisión de la información.....	274
5. Utilización de las tecnologías en el registro y comunicación de información.....	276
6. Valoración de la importancia de transmitir una información fidedigna.....	278
Soluciones “Evalúate tú mismo”.....	286

capítulo

5

SELECCIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL MENÚ

*Esther Álvarez Vaquerizo,
José Luis Gayoso Pardo,
José Ramón Campos Dompedro*

Sumario

1. La digestión
2. Los alimentos
3. Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos
4. Interpretación del etiquetado nutricional de los alimentos
5. La alimentación equilibrada
6. Identificación de los menús en función de las necesidades personales
7. Raciones y medidas caseras
8. Valoración de la dieta saludable

FRUTOS SECOS

Como parte fundamental en la atención integral del hogar que nos ocupa, debemos ocuparnos de la organización financiera de la unidad familiar, es decir, la gestión de los gastos que conlleva nuestra atención del mantenimiento del hogar. Hay que tener en cuenta los ingresos que obtiene la unidad familiar y mantener el equilibrio entre estos ingresos y los gastos para **evitar el endeudamiento**. Esto se logrará con una buena administración económica de la unidad de convivencia, para lo que nos será de gran ayuda la herramienta denominada “presupuesto de la unidad familiar”.



El presupuesto

familiar es un documento que utilizamos para controlar las cuentas del hogar.



Un presupuesto

sirve para saber en qué gastamos el dinero, dar prioridad a ciertos gastos, crear un fondo dedicado a emergencias, realizar los gastos de acuerdo a las posibilidades de la unidad de convivencia y provisionar los gastos extraordinarios.

I. PREVISIÓN DE LOS GASTOS GENERALES DE LA UNIDAD DE CONVIVENCIA

Dentro de la organización de un hogar es preciso tener un control sobre los gastos generales. Para ello sirve de gran ayuda elaborar un **presupuesto familiar** en el que se detalle, partiendo de los ingresos con que cuenta la unidad de convivencia para estos gastos, la previsión de las distintas partidas (Figura 1).



Figura 1. Presupuesto familiar.

El presupuesto familiar es un documento que utilizaremos para controlar las cuentas del hogar. Es una herramienta sencilla y eficaz que nos permite controlar todos los gastos y a la vez sacarle el máximo partido al dinero asignado a los gastos del hogar. Con ello emplearemos el dinero

Cuadrante de servicio de ayuda a domicilio			
Auxiliar	Laura Fernández	Jornada	Mañana
Teléfono	645332211	Contrato	Indefinido

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Manuela Pérez Sáez C/ Vía, 32 5.º 1 912223322 08:00-09:30 AH, CO	Rosario Hernández Mata C/ Fragata, 13 4.º A 913348798 08:00-09:30 AH	María Pérez Jiménez C/ Guadarrama, 17 7.º 3 917678789 08:00-09:30 DI	Rosario Hernández Mata C/ Fragata, 13 4.º A 913348798 08:00-09:30 AH	Juan Jiménez Ventura C/ Retiro, 34 5.º 1 916788798 08:00-09:30 AH
Fidela Ortiz García C/ Hermandaz, 13 2.º 2 914323232 09:35-11:35 AP, AH, MO	Fidela Ortiz García C/ Hermandaz, 13 2.º 2 914323232 09:35-11:35 AP, AH, MO	Fidela Ortiz García C/ Hermandaz, 13 2.º 2 914323232 09:35-11:35 AP, AH, MO	Fidela Ortiz García C/ Hermandaz, 13 2.º 2 914323232 09:35-11:35 AP, AH, MO	Fidela Ortiz García C/ Hermandaz, 13 2.º 2 914323232 09:35-11:35 AP, AH, MO
Justo Fernández de la Paz Avda. Real, 7 Bajo C 912211323 11:45-13:45 AH, CP, CO	Isabel Molina Hurtado C/ Vicario, 5 9.º 3 915466767 11:40-13:40 AH, PL	Manuela Pérez Sáez C/ Vía, 32 5.º 1 912223322 11:40-13:10 AH, CO	Juana Álvarez Moreno C/ Consejo, 3 4.º 1 918977676 11:40-13:40 AH, DI	María Pérez Jiménez C/ Guadarrama, 17 7.º 3 917678789 11:40-13:10 DI
Fidela Ortiz García C/ Hermandaz, 13 2.º 2 914323232 13:55-14:55 CP, CO, AH	Fidela Ortiz García C/ Hermandaz, 13 2.º 2 914323232 13:55-14:55 CP, CO, AH	Fidela Ortiz García C/ Hermandaz, 13 2.º 2 914323232 13:55-14:55 CP, CO, AH	Fidela Ortiz García C/ Hermandaz, 13 2.º 2 914323232 13:55-14:55 CP, CO, AH	Fidela Ortiz García C/ Hermandaz, 13 2.º 2 914323232 13:55-14:55 CP, CO, AH

Abreviaturas de prestaciones	
AP: aseo personal	CM: cuidado de menores
AH: arreglo de hogar	AC: acompañamiento colegio
CO: compra	GM: gestiones médicas
CP: preparación de comida	PL: plancha
MO: movilización	DI: paseo, acompañamiento
MV: cambios posturales	



Figura 4. Gastos discrecionales: la prensa diaria.



Los gastos discrecionales en caso de necesidad, se pueden eliminar.



Los tipos de gastos son: gastos fijos obligatorios, gastos variables necesarios y gastos discrecionales.

Concepto	€
Salidas de fin de semana	
Cine, conciertos	
Mejoras en la casa	
Decoración de la casa	
Suscripciones	
Muebles	
Ropa	
Aficiones	
Libros	
Música	
Peluquería/manicura	
Aparatos eléctricos menores	

⇒ FACTORES QUE CONDICIONAN LA PRIORIZACIÓN DE LOS GASTOS DE LA UNIDAD DE CONVIVENCIA

Hemos visto la importancia de generar un presupuesto familiar, definir las partidas y establecer los gastos que tenemos mensualmente en cada una de las partidas de nuestro presupuesto. Una vez conocidos

2.2.2. Con utilización de agua

Cuando en su utilización se emplea abundante agua, los instrumentos más usados son:

- » Fregona** (Figura 8). Está formada por un mango que finaliza en un soporte donde se colocan unas tiras de algodón, que pueden ser planas o enrolladas, y que es la parte de la fregona que se introduce en el agua para realizar la limpieza. Para su mantenimiento se requiere dejarla sumergida en desinfectante, por un periodo de tres o cuatro horas, si se ha utilizado para la desinfección de algún área. Luego, aclararla abundantemente con agua y escurrirla. Si solo se utiliza para la limpieza normal diaria, se debe lavar cada vez que se vea sucia. Para ello se mete en agua tibia con detergente, se mueve vigorosamente varias veces y luego se aclara con abundante agua limpia y se escurre bien.
- » Escobas especiales.** Se utilizan con agua u otros productos. En esta categoría se encuentran las escobas aplicadoras, que sirven para darle a los suelos cualquier tipo de emulsión en forma fina y uniforme; las escobillas de goma, que se utilizan para desalojar el agua, y las escobillas rozantes, que disponen de abrasivos en su base y se utilizan en superficies de difícil acceso, como esquinas, rincones, etc.
- » Cubo.** Sirve para almacenar el agua con o sin otros productos que se utilizan en la limpieza. Puede tener escurridor o no, y puede ser:



La fregona se debe lavar cada vez que se vea sucia.



Figura 8. Fregona.



RECUERDA QUE

Para que la bayeta no acumule olor es eficaz su limpieza y secado después de su uso.

Otra recomendación dentro de la alimentación equilibrada es la práctica de ejercicio físico regular y el consumo de agua suficiente para cada persona.

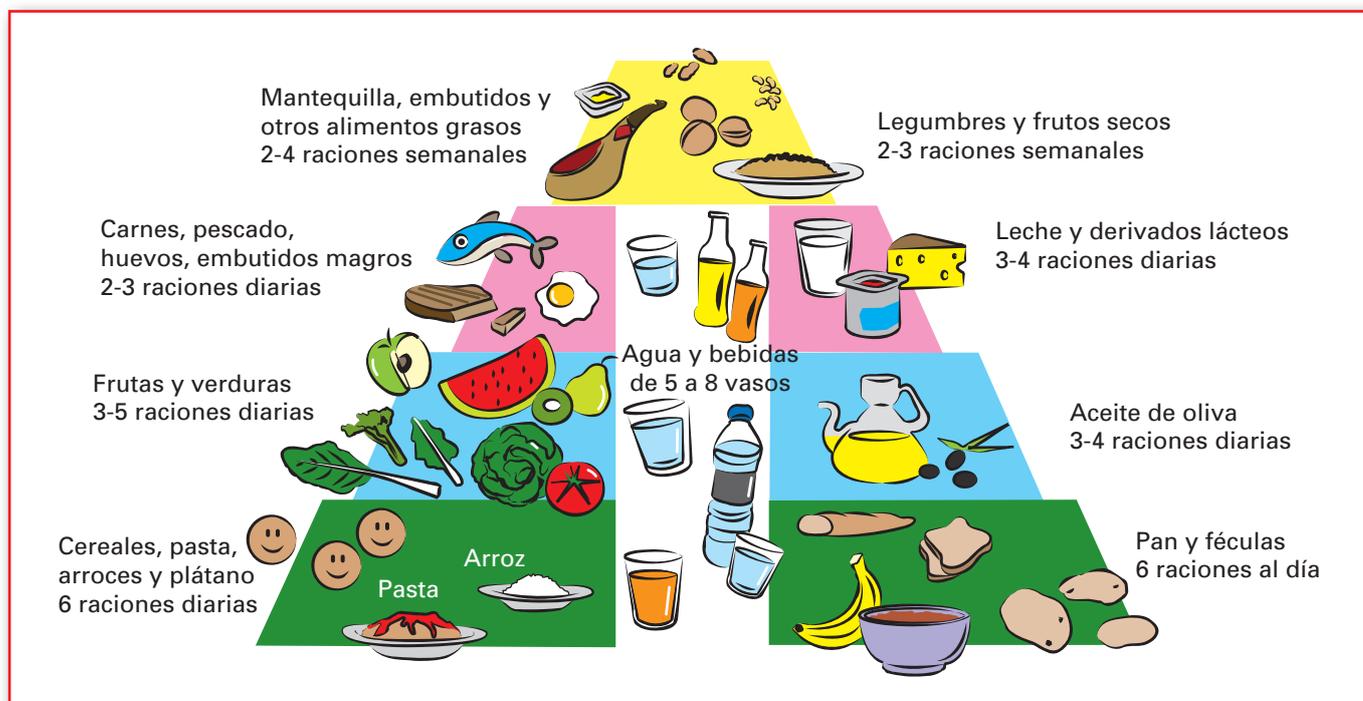


Figura 9. Pirámide de la alimentación.

AMPLÍA TUS CONOCIMIENTOS

Pirámide de la alimentación

- 】 Escalones inferiores: alimentos con hidratos de carbono complejos.
- 】 Escalones centrales: sugieren alimentos que contienen menor cantidad de hidratos de carbono, más proteínas y grasas y gran contenido vitamínico.
- 】 Escalones superiores: de abajo hacia arriba, contienen cantidad de proteínas y cantidad de grasas.
- 】 Escalón más alto: contiene fundamentalmente grasas e hidratos de carbono simples, todos alimentos que aportan principalmente calorías; y que por eso se recomiendan en menor cantidad.

4. TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA

Antes de cocinar un alimento, realizamos unos procesos básicos que lo que permiten es dejarlos listos para su consumo de la forma más apetitosa posible.

4.1. Manipulación de alimentos crudos

Es importante prestar atención a cómo nos llegan los alimentos crudos (Figura 5), ya que pueden ser una fuente de infección (verduras y hortalizas regadas con aguas residuales o contaminadas, huevos con cáscara sucia o rota, carne de aves contaminadas, etc.).

La preparación de ingredientes deberá hacerse inmediatamente antes de comenzar con la elaboración, para que permanezcan el menor tiempo posible expuestos a temperaturas peligrosas.

Para evitar la contaminación cruzada, algunos alimentos deben ser tratados de una manera especial:

】 Huevos:

- ▶ Ver que no estén rotos. Si es así, desecharlos.
- ▶ Comprobar que tengan la cáscara limpia. Limpiarla si es preciso antes de cascarla para evitar que se rompa en el manipulado.
- ▶ La conservación se realizará en refrigeración.
- ▶ El periodo de consumo debe ser el más corto posible.
- ▶ Todos los alimentos que se cocinen con ellos deben extremar las medidas de conservación (frigorífico) para evitar la infección alimentaria.
- ▶ Evitar la adición del huevo a bebidas calientes.
- ▶ Tener cuidado en la elaboración de mayonesas (si la compramos, debemos comprar alguna marca que guarde todas las condiciones higiénico-sanitarias).
- ▶ No recalentar los alimentos que tengan salsas, sobre todo mayonesas.



El congelado del pescado ayuda a evitar la contaminación por anisakis.

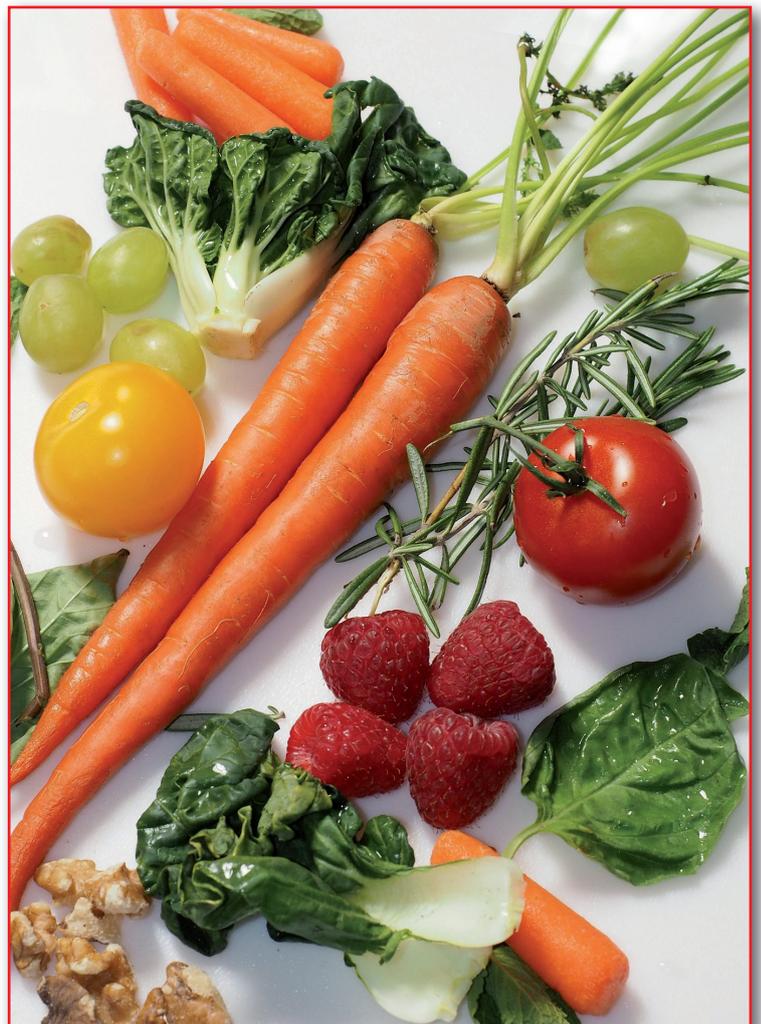


Figura 5. Alimentos crudos en buen estado.

Además, del cerdo también se aprovecha **la cabeza, la careta o morro, orejas, lengua y sesos.**

5.1.3. Carne de ovino

La carne de ovino es la que se obtiene a partir del cordero lechal, el cordero y el carnero (Figura 8). Por lo general es una carne muy apreciada, ya que es muy tierna y da muy buen resultado en la cocina.

En cuanto a su clasificación, la carne de ovino se puede dividir en función de la edad del animal:

► **Cordero lechal o lechazo:** es el animal joven alimentado solo con leche materna. Se sacrifica entre los 21 y 35 días después del nacimiento. Es la carne de ovino más apreciada. Tierna, de sabor suave, de color blanquecino y tiene muy poca grasa. Se consume generalmente asada.

► **Ternasco:** es el cordero que además de leche se ha alimentado de piensos compuestos. Se sacrifica a una edad no superior a los 4 meses. La carne tiene ya un color más rojo y es menos tierna. Tiene mayor olor y sabor.



Cordero lechal o lechazo: es el animal joven alimentado solo con leche materna. Se sacrifica entre los 21 y 35 días después del nacimiento.



Ternasco: es el cordero que además de leche se ha alimentado de piensos compuestos. Se sacrifica a una edad no superior a los cuatro meses.



Cordero pascual: tiene una edad de sacrificio que ronda entre los 4-6 meses.
Oveja y carnero: corresponden al ovino que se sacrifica a partir del primer año de vida.

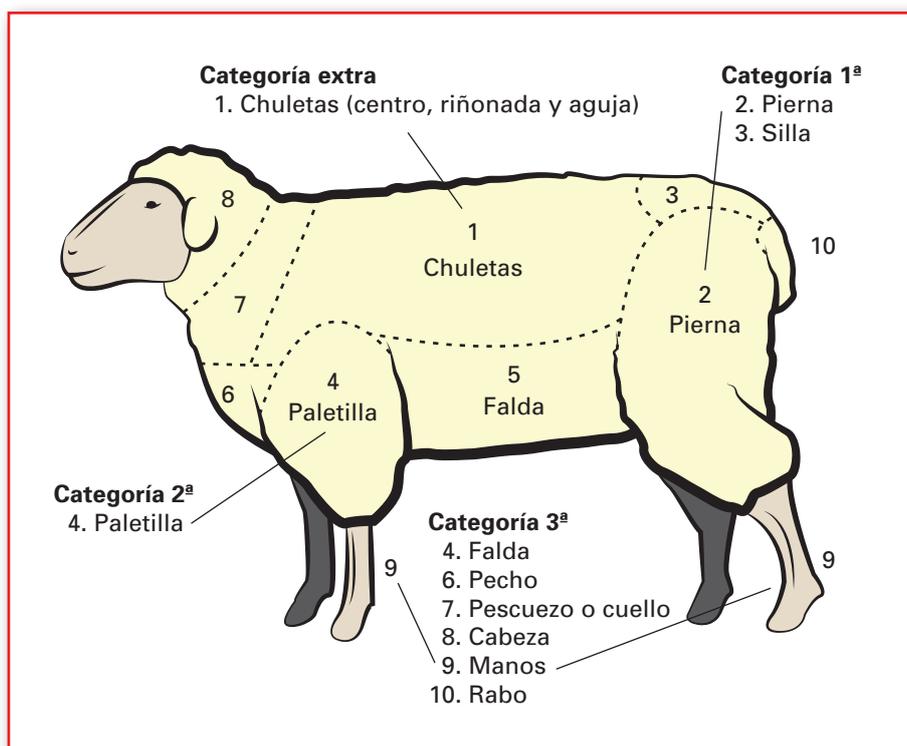


Figura 8. Nombre y localización del despiece del cordero.



RECUERDA QUE

Es muy importante que en tu primera visita logres generar un vínculo con la familia, superando las barreras que siempre existen entre profesional y entrevistado. Es totalmente razonable ya que eres un “extraño” entregado en lo más profundo del grupo familiar, es por ello que debes esforzarte al máximo.

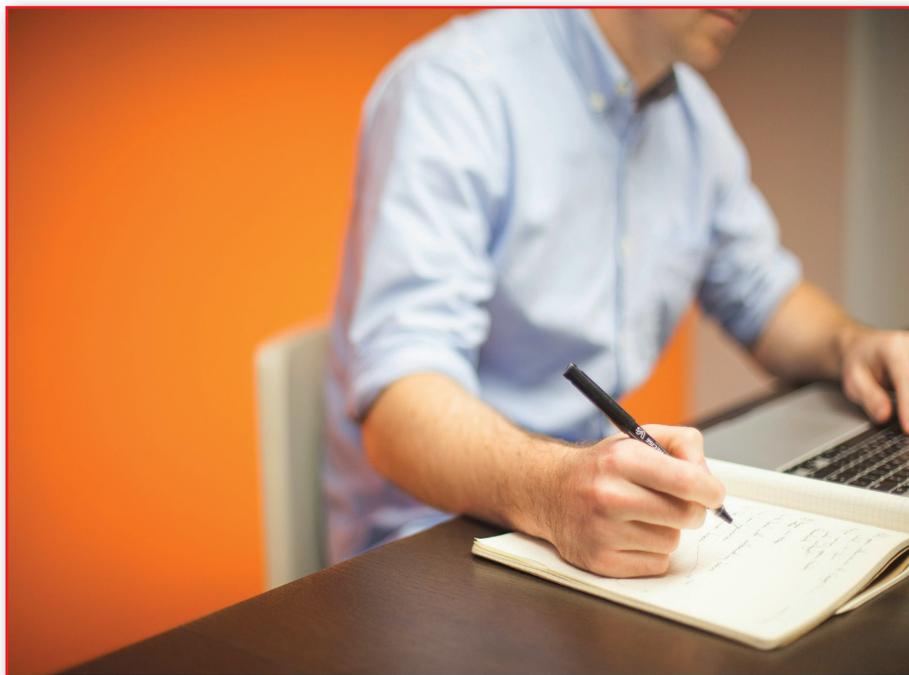


Figura 3. El auxiliar está recogiendo y anotando información en la entrevista.



La finalidad con la que se realiza la visita domiciliaria es recabar información y también comunicar a los usuarios algunos aspectos importantes sobre el servicio y su funcionamiento.

- Entrevista social.** La utilidad de dicha entrevista radica en aumentar el conocimiento de la situación en la que se encuentra la persona usuaria, para así poder individualizar y personalizar cada caso en el desempeño del Servicio de Ayuda a Domicilio (SAD) a las necesidades específicas de cada usuario/a. Asimismo, permite obtener una mayor relación empática con el mismo, una detección de nuevas necesidades o situaciones de riesgo, así como una más eficaz y eficiente resolución de incidencias.
- Evaluación de prevención de riesgos laborales.** En esta primera visita el coordinador/a también realizará un informe de prevención de riesgos laborales, en el que se analizan los riesgos adicionales del servicio y de la vivienda del usuario/a, en caso de que existieran, de acuerdo con la normativa de prevención de riesgos laborales, recogida en nuestro sistema propio de prevención de riesgos laborales.
- Explicación y entrega de documentación acordada.**
- Al finalizar la visita se procederá al **archivado de la documentación**** en el expediente y el registro de la información obtenida en la visita en el sistema informático.

2. CUMPLIMENTACIÓN DE HOJAS DE SEGUIMIENTO

Las hojas de seguimiento forman parte del trabajo que desarrollamos en nuestra labor asistencial de atención a las necesidades de cuidados de los usuarios. Por ello, debemos ser conscientes de su importancia y relevancia, conocer la adecuada forma de cumplimentación de las mismas, así como las repercusiones que pueden tener en el desarrollo de la prestación del servicio.

El personal auxiliar de ayuda a domicilio tiene la obligación de llevar un control diario de las acciones realizadas y un seguimiento de cada caso. Para ello, se registrará toda la información relativa al funcionamiento y calidad del servicio y sobre la situación del usuario y su vivienda. Todo ello con la finalidad de evaluar la consecución de los objetivos marcados, la idoneidad de los mismos y el grado de satisfacción de la calidad asistencial. El documento que recoge dicha información es el **informe de seguimiento social**.



RECUERDA QUE

Es importante transmitir esta información al coordinador del servicio en reuniones periódicas para que conozca de primera mano cómo se desarrolla el servicio, así como las posibles incidencias que se puedan derivar en cada uno de los domicilios, para poder subsanarlas y darles respuesta con la mayor brevedad.



INFORME DE SEGUIMIENTO SOCIAL

FECHA SEGUIMIENTO: __ __ / __ __ / __ __

NOMBRE Y APELLIDOS:

DOMICILIO:

TELÉFONO:

FECHA ALTA: __ __ / __ __ / __ __

SITUACIÓN SOCIOFAMILIAR CAMBIOS: SÍ NO

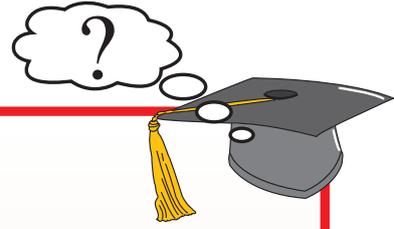
ESTADO DE SALUD Y CAPACIDAD SENSORIAL CAMBIOS: SÍ NO

ESTADO FUNCIONAL CAMBIOS: SÍ NO

ESTADO COGNITIVO CAMBIOS: SÍ NO

RESUMEN

- ✓ El objetivo de este capítulo ha sido establecer los conocimientos necesarios para **mantener el hogar en un estado de limpieza adecuado**.
- ✓ Se ha expuesto una descripción detallada de las distintas tareas que se han de desarrollar en cada una de las estancias de la vivienda: en la cocina (limpiar el fregadero, recoger la basura, barrer, limpiar azulejos-cristales, fregar el suelo...), en los baños (recoger ropa sucia, quitar toallas, vaciar papelera, limpiar sanitarios, reponer toallas, barrer y fregar...), en dormitorios (ventilar, hacer la cama, barrer, limpiar el polvo de los muebles...), en salón y pasillos (ventilar, barrer, limpiar el polvo de los muebles, fregar...).
- ✓ También se ha mencionado la metodología que se debe emplear en las distintas limpiezas, **el cómo**, así como la frecuencia necesaria, **el cuándo**, para terminar mencionando los productos necesarios, **el con qué**.
- ✓ También se han enumerado los distintos electrodomésticos que ayudarán a las tareas de limpieza en el domicilio: aspiradora, lavadora, plancha, secadora y lavavajillas; así como el mantenimiento y la conservación de dichos aparatos.
- ✓ Para la limpieza y conservación de los armarios se ha desarrollado un punto específico, donde se ha tenido en cuenta: el material con el que están fabricados (madera, metal, plásticos...), la frecuencia que requiere su limpieza y la accesibilidad de la misma.
- ✓ También se han ofrecido los conocimientos necesarios para la interpretación del etiquetado de las prendas de vestir, con el fin de que las tareas de limpieza, lavado y mantenimiento sea el más adecuado. Seguidamente se han dado unas nociones básicas para saber tener el armario ordenado, pues no es solo una cuestión de estética, sino que se trata de una cuestión práctica que nos facilitará nuestro trabajo y el de las personas que atendemos.
- ✓ Para terminar, se han expuesto las consideraciones necesarias para la eliminación y reciclado de basura con el objetivo de minimizar los efectos negativos y los posibles daños para el medio ambiente. Por ello se toman medidas como la selección para su eliminación y/o reciclaje.



EJERCICIOS

- › E1. Entra en la cocina de tu casa y con objetivo de valorar espacio, situaciones potenciales de riesgo, organización de armarios, utensilios, etc., enumera lo que te parezca que haya que modificar.
- › E2. Siguiendo las normas sobre el lavado de las manos, anota en un papel los pasos que hay que realizar y lávatelas siguiendo cada uno de ellos de la manera más estricta.
Anota ahora en el mismo papel los hábitos positivos y los hábitos que hay que evitar.
- › E3. En la tabla que recoge los gérmenes, alimentos implicados, síntomas y prevención falta el motivo o vía de contaminación de los alimentos para que aparezcan dichos gérmenes. Realiza una búsqueda y anota los motivos, vías de contaminación o errores en la manipulación/conservación que puede condicionar la toxiinfección alimentaria.
- › E4. Abre el frigorífico de tu casa y anota los alimentos que hay en él y dónde están colocados (ayúdate con un dibujo). Cuando lo hayas anotado, haz una propuesta para su colocación basándote en lo aprendido en este módulo. Utiliza todas las recomendaciones que evitan las contaminaciones cruzadas en las toxiinfecciones alimentarias.
- › E5. Acude a un supermercado y observa en la carnicería los siguientes elementos:
 - Medidas que toman los carniceros en la manipulación de los alimentos (tanto a nivel personal como con los alimentos).
 - Medidas de seguridad que utilizan para evitar accidentes.
 - Medidas de conservación.
 - Anota las piezas que se venden y su denominación.
 - Anota también lo que eches en falta o te llame la atención.Presenta el resultado a tus compañeros de clase.
- › E6. Elige cinco platos con diferentes tipos de alimentos que pudieran estar en un menú y enumera las técnicas de cocina utilizadas en su elaboración y qué ventajas/inconvenientes se consiguen al utilizar esa técnica.
- › E7. Abre el frigorífico de tu casa. Enumera los platos que harías con los alimentos que hay en él, la técnica de cocina que emplearías y cómo la llevarías a cabo.



EVALÚATE TÚ MISMO

1. La observación de la comunicación analógica se centra en la:

- a) Conducta no verbal.
- b) Conducta verbal.
- c) Orientación verbal no directiva.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

2. ¿Cuál es el tiempo indicado para una visita domiciliaria?:

- a) 5 minutos.
- b) 30 minutos.
- c) 60 minutos.
- d) 90 minutos.

3. La formación interna de los distintos profesionales se divide en:

- a) Inicial o de acogida.
- b) De reciclaje.
- c) Continua.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

4. ¿Qué profesional realiza la visita domiciliaria?:

- a) El auxiliar de ayuda a domicilio.
- b) El psicólogo.
- c) El trabajador social.
- d) El médico de cabecera.

5. El coordinador del SAD explica las características del funcionamiento del servicio durante:

- a) La visita inicial.
- b) La visita de seguimiento.
- c) La entrevista social.
- d) Llamada telefónica.

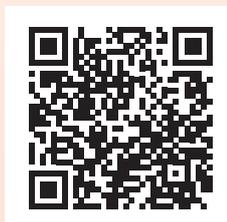
6. Las hojas de seguimiento:

- a) Son un documento estático que nunca varía.
- b) Las rellena el propio usuario.
- c) Se mandan por correo electrónico a la empresa prestadora del servicio.
- d) Registran la evolución de la situación de un usuario y su entorno.



SOLUCIONES

EVALÚATE TÚ MISMO



http://www.aranformacion.es/_soluciones/index.asp?ID=25