

ACAD, conscients de la importància de la **formació** per a la qualificació dels nostres professionals i per a la competitivitat dels nostres centres, volem oferir-vos algunes **propostes formatives**, per tal de poder cobrir totes les vostres demandes i necessitats. Volem ser el vostre referent en formació.

Podem transformar les vostres necessitats específiques en accions formatives concretes. Us dissenyarem la formació a mida, amb la durada adient i el docent o l'expert adequat per obtenir els millors resultats.



Elaboració de Plans de Formació

CONSULTORIA. Descomptes per a associats

Us ajudem a dissenyar el vostre pla de formació obligatòria. Recollirem aquelles necessitats i inquietuds que voleu reflectir al Pla Anual de Formació Programada per a la vostra Entitat i us farem una proposta, i elaboració del Pla de manera personalitzada.

Formació Bonificada

Aprofiteu el crèdit de formació. La formació dels vostres professionals pot arribar a ser 100 % bonificada. Modalitats presencials in company i Aula Virtual, també disposem de formació en col·laboració amb plataformes *on-line*

Formació a mida

Si voleu realitzar algun curs d'aquesta proposta o qualsevol altre que sigui del vostre interès pel desenvolupament de la vostra feina, us oferirem la informació que us calgui per posar-ho en marxa en les dates que considereu més oportunes, adaptant la durada a les vostres necessitats.

Formació en obert

Cursos en els que participants de diversos centres poden participar en alguna formació determinada d'interès general i que s'aniran programant al llarg de l'any.

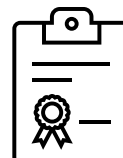
Formació d'experts

A ACAD volem oferir-te formació i ampliació en el coneixement d'àrees professionals, bàsiques, útils, practiques, necessàries, que faran el teu dia a dia més fàcil, gràcies a les eines i recursos que els nostres experts et poden transmetre.

ÀREES FORMATIVES:

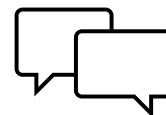
Gestió

1. **Gestió comercial, millora d'habilitats per a qualsevol treballador de l'entitat, per comercialitzar una plaça o servei.**
2. Com afrontar una inspecció d'Afers Socials i Família
3. Tuteles i Processos Judicials
4. Plans d'autoprotecció



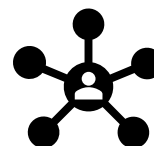
Bones pràctiques i ètica

1. Qualitat i bones pràctiques en el desenvolupament de la tasca professional
2. Implicació de la família en el pla d'atenció i vida de la persona atesa
3. Curs bàsic sobre ètica aplicada als espais de reflexió ètica en residències i serveis d'atenció a la dependència
4. Taller de debat dialògic sobre dilemes ètics
5. Com construir i estructurar un ERESS (espai de reflexió ètica)
6. Treballant la confidencialitat i la intimitat
7. Bones pràctiques en comunicació (comunicació escrita)
8. Bones pràctiques en comunicació II (comunicació oral)
9. Bones pràctiques en comunicació III (elaboració de projectes, memòries i informes)
10. **Ètica i confidencialitat**



Atenció centrada en la persona

1. Atenció centrada a la persona
2. L'atenció Integral i Centrada en la persona en el domicili
3. Claus per crear un PIAI centrat en la persona



Atenció a la persona usuària

1. Millora de l'atenció a la persona usuària, com treballar l'empatia.
2. **Introducció bàsica la comunicació en Llenguatge de Signes**
3. Empatia i relació: l'impacte de les emocions amb l'usuari i la família
4. Acompanyament i suport als usuaris amb dificultats especials
5. La relació amb les persones usuàries interculturals
6. Gestió del conflicte en l'atenció a la persona usuària
7. Contenció de conductes agressives
8. Curs tracte d'excel·lència: optimisme
9. Crea-activitat
10. **El Servei d'Atenció a Domicili, el SAD com a servei propi.**
11. Musicoteràpia
12. Psicomotricitat
13. Acompanyament en la fase final de la vida
14. **Decàleg alimentació saludable** [Obre catàleg](#)
15. **Mètode Montessori, teràpia per malalties neurodegeneratives**



Desenvolupament personal

1. Lideratge a l'àmbit assistencial
2. **Gestió emocional. Habilitats en la comunicació**
3. **Supervisió per a professionals (coach)**
4. Autoconfiança, com gestionar els teus reptes
5. **Canalització emocional**
6. **Mediació i resolució de conflictes**
7. Treball en equip
8. Millora de les habilitats personals i professionals
9. Habilitats emocionals aplicades a l'assistència sanitària
10. Tècniques d'assertivitat
11. Gestió del canvi i estratègies per afrontar-lo
12. Entendre'ns



13. M'explico? L'Art de comunicar
14. Auto motivació i recuperació de l'energia
15. Pensament positiu i crisi
16. Distància emocional i canalització emocional
17. Treballem les zones errònies: "los yo soy..."
18. Gestió de conflictes
19. **Com dur a terme una entrevista amb els familiars**
20. El poder de la paraula i les habilitats de comunicació: escolta activa i preguntes poderoses
21. Prendre decisions difícils
22. Gestió de la incertesa; motivació, cohesió i integració
23. Comunicació corporal en l'entorn professional: El llenguatge corporal i el seu impacte en la millora assistencial d'usuaris i les seves famílies



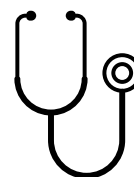
Atenció psicològica i Salut Mental

1. Ancianitat i relació integral i integradora
2. **Trastorns en l'adult gran**
3. **Les emocions no tenen gènere**
4. Estimulació sensorial: demències avançades
5. Tècniques bàsiques de psicologia en geriatria
6. L'atenció psicosociològica davant de processos de crisis
7. Entrenament cognitiu
8. La soledat i l'aïllament
9. Eines per a gestionar trastorns de comportament
10. Treballant el dia a dia amb malalts mentals
11. Comunicació i atenció als malalts d'Alzheimer i altres demències



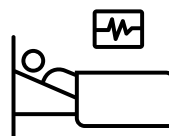
L'atenció des de la Prevenció i Promoció de la salut

1. Suport vital bàsic i desfibril·lació automàtica (DEA)
2. Primers Auxilis i Urgències Geriàtriques
3. Higiene i manipulació d'aliments (OC)
4. Al·lèrgies alimentàries (OC)
5. Les caigudes, la seva prevenció, conseqüències i mesures d'urgència
6. **Eliminació de barreres arquitectòniques (BBAA) i ajudes tècniques al domicili**
7. Sensibilització en l'ús racional de subjeccions
8. Protecció a la gent gran. Prevenció i detecció del maltractament.
9. **Transformació, conservació i tècniques d'elaboració d'aliments**



Atenció sanitària

1. La prevenció i la cura de les nafres
2. Nutrició i disfàgia
3. Cures pal·liatives
4. Estimulació Basal
5. Principals síndromes geriàtrics



Salut laboral

1. Higiene Postural – Mobilitzacions i Transferències en residències
2. **Higiene postural al Centre de Dia**
3. **Higiene postural al SAD**
4. **Alimentació saludable per a persones treballadores**
5. Gestió emocional del temps i l'estrès
6. Mindfulness per a professionals de la salut
7. Motivació i clima laboral
8. El síndrome de burnout a l'àrea socio sanitària
9. Coaching pel sector socio-sanitari
10. Gestió dels somriures/Risoteràpia



11. Tolerància a la pressió i resistència a la frustració
12. Control de l'estrès, pensament positiu i tolerància als canvis
13. Millora de les relacions amb l'equip
14. Itinerari d'intel·ligència emocional pel personal tècnic
15. Ergonomia i relaxació
16. Assetjament sexual en l'àmbit laboral



Famílies

1. Com cuidar al cuidador
2. El dol i la pèrdua



D'obligat compliment (OC)

1. Compliance penal
2. Prevenió del Blanqueig de capitals
3. Prevenió riscos laborals per a responsables d'equips
4. **Canal denúncies**



Aquesta proposta és quelcom orientatiu de la formació que ACAD pot oferir-vos. La nostra veritable oferta formativa és aquella que pot cobrir les vostres necessitats formatives. No dubteu a demanar-nos allò que necessiteu si no ho trobeu en aquest document.

Decàlegd' alimentació saludable per a la gent gran

*Adreçat als manipuladors
d'aliments i cuidadors que en
tenen cura*



01 Sabem el què mengem?
Alimentar-nos i nutrir-nos, no és el mateix.
Curs bàsic de dietètica i nutrició

02 Sabem el què necessitem?

Taller: Valoració de l'estat nutricional i les necessitats energètiques de l'ancià.

03 Com planificar una alimentació saludable

Taller: Disseny d'un menú setmanal equilibrat per a la gent gran.

04 Anem a comprar

Sabem llegir les etiquetes? Comprovem-ho.

Taller: La compra Intel·ligent, el primer pas per una alimentació saludable.

05 Guerra als microbis

Bones pràctiques de higiene i seguretat alimentària i ambiental:

Curs bàsic

Curs de reciclatge per a manipuladors d'aliments

Sistema APPCC i requisits

Higiene i Seguretat Ambiental en el treball

06 Cuinem?

Taller: Tècniques culinàries saludables, segures i adaptades a la gent gran i les seves necessitats.

07 Qui no té un all té una ceba..

Tallers de dietètica per a diferents patologies:

- Hipertensió
- Diabetis
- Dislipèmies
- Demències i Alzheimer
- Sobrepès

08 Les al·lèrgies i les intoleràncies alimentàries.

Curs bàsic: Què son, i com evitar-les

09 El secret de l'equilibri cos-ment

Alimentació equilibrada + Activitat Física + Benestar Emocional

10 Menja amb el cor

Taller de Nutrició emocional



ASSOCIACIÓ
ACAD
de Centres d'Atenció a la
DEPENDÈNCIA