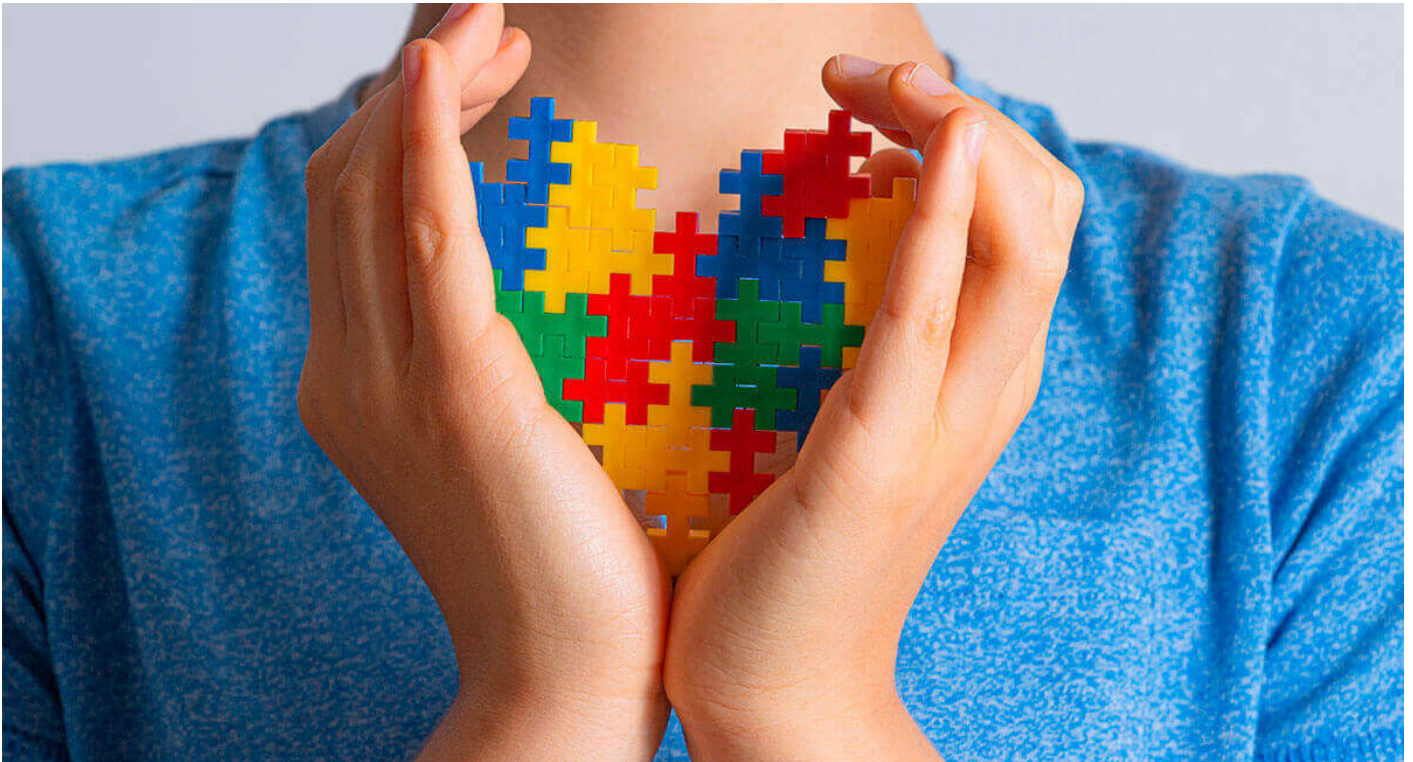


# | Experto en enfermería en centros educativos



## Información sobre el programa formativo

- ✓ **Horas de formación:** 500
- ✓ **Créditos ECTS:** 20
- ✓ **Duración:** El alumno dispondrá de un tiempo mínimo de 1 mes para realizar el experto y un máximo de 6 meses.

El papel de la enfermera en los centros educativos es primordial, ya que es un lugar que juega un papel fundamental en la promoción y educación de la salud. De hecho, cada vez son más las organizaciones que reivindican la contratación de este profesional en los colegios, ya que no solo realizan labores de prevención y atención de las enfermedades o problemas de salud, sino que también forman y fomentan hábitos de vida saludables.

Con este *experto en enfermería en centros educativos*, adquirirás conocimientos actualizados e importantes a la hora de realizar las funciones de la enfermera escolar. De esta forma, profundizarás en aspectos como los primeros auxilios o la nutrición y alimentación infantil y aprenderás pautas de actuación y recomendaciones específicas en caso de que se produzca algún problema de salud.

**Inscribirme**



# Certificación: Universidad Isabel I



Todos los alumnos que realicen un **máster, especialista, experto, certificado o diploma online** recibirán un diploma expedido por la **Universidad Isabel I**. El diploma es emitido únicamente por la universidad certificadora (**Universidad Isabel I**) de las actividades formativas (*Ley 44/2003 de Ordenación de las Profesiones Sanitarias. Art. 35.1. Consulte el baremo de su Comunidad Autónoma*).



Parte delantera del diploma



Parte trasera del diploma

## Validez del diploma

Mediante el Sistema de Validación de diplomas, se podrá verificar la autenticidad del diploma correspondiente, emitido por la **Universidad Isabel I** mediante el código QR que encontrará en la parte inferior de su diploma, donde podrá leerlo mediante un dispositivo móvil, utilizando una herramienta de lectura de código QR como: ICONIT-Lector de Código entre otras, donde automáticamente los redirecciona a la URL donde deberá introducir el Documento identificativo que aparece justamente en la parte delantera del diploma, se mostrarán los datos de validez del diploma (Nombre completo, DNI, nombre de la formación, créditos y horas).

## ¿A quién va dirigido?

- Diplomados o graduados en enfermería.
- Estudiantes de pregrado de la rama sanitaria.

## Objetivos

### Generales

- Dar presencia a la enfermería en el ámbito escolar.
- Desarrollar el servicio de Enfermería Escolar.
- Conocer y aplicar las diferentes funciones de la Enfermería Escolar en el centro educativo.
- Trabajar en equipo entre los profesionales educativos y la enfermería.

### Específicos

- Aprender los recursos disponibles en el ámbito escolar para la enfermería.
- Ser capaz de desarrollar programas para la adquisición de hábitos saludables en la población escolar.
- Conocer el funcionamiento del Sistema Educativo Español y Salud Escolar.
- Definir y conocer en profundidad la estructura organizativa del centro educativo.
- Concienciarse con las técnicas de primeros auxilios básicas a utilizar en el centro.
- Aprender y poner en práctica los hábitos alimentarios con el alumnado.
- Desarrollar las competencias en materia de Salud Escolar.
- Conocer y ser capaz de dar solución a los problemas de salud más frecuentes en la edad escolar.

**Inscribirme**



## Salidas profesionales

Este *experto en enfermería en centros educativos* te habilitará para trabajar con:

- Enfermería en escuelas públicas, privadas y concertadas.
- Responsable de prevención en centros educativos
- Asesoramiento a centros educativos sobre educación para la salud.
- Favorece la contratación laboral preferente, según criterios de perfiles de la Comunidad Autónoma.
- Puntuación en baremos de demandantes de empleo del Sistema Nacional de Salud.
- Contribuye al desarrollo profesional y actualización de competencias profesionales de su categoría profesional.
- Especialización en bolsas específicas de la especialidad.
- Mejora la puntuación en la carrera profesional y curriculum.

## Requisitos para la inscripción

En caso de tener más solicitudes que plazas, tendrán prioridad aquellos profesionales que tengan experiencia en el sector específico del experto y por orden de inscripción.

- Solicitud de matrícula.
- Fotocopia del Título académico o certificado de estar cursando.
- DNI, TIE o Pasaporte en vigor.

## Evaluación



La evaluación estará compuesta de **169 test** de opción (A/B/C).

El alumno debe finalizar el experto y hacerlo con aprovechamiento de al menos un 50% de los tests planteados en el mismo, que se realizarán a través de la plataforma virtual online.

## Contenidos

### Módulo I: Actualización en primeros auxilios

#### Introducción.

- Principios básicos de socorrismo.
- Cadena de supervivencia.

#### Tema I. Funciones vitales: reconocimiento y valoración. Toma de constantes (conocer e identificar signos vitales).

- Conceptos.
- Valoración primaria.
- Valoración secundaria.

#### Tema II. Asfixia por cuerpo extraño.

- Asfixia por cuerpo extraño.
  - Extracción manual.
  - Maniobras de expulsión.

#### Tema III. Parada cardiorrespiratoria.

- Recomendaciones para la resucitación cardiopulmonar básica.
- Lactante.
- Adulto.

#### Tema IV. Soporte vital básico instrumental.

- Apertura de la vía aérea.
- Ventilación
- Oxigenación.
- Parada cardíaca.

#### Tema V. Lesiones en los ojos.

- Cuerpo extraño en el ojo.

- Traumatismos oculares.
- Heridas en los ojos.
- Quemaduras oculares

#### **Tema VI. Convulsiones.**

- Características del episodio convulsivo.
  - Status epiléptico.
  - Convulsión febril.
- Actuación ante una crisis convulsiva.
- Consejos.

#### **Tema VII. Intoxicaciones.**

- ¿Qué hacer en caso de intoxicación?
  - Proteger
  - Identificación del tóxico.
  - Evitar la absorción del tóxico.

#### **Tema VIII. Picaduras y mordeduras de animales.**

- Picaduras.
  - Picaduras de heminópteros (insectos, abejas, avispas).
  - Picaduras de arácnidos (arañas, garrapatas, escorpiones).
- Mordeduras.
  - Mordeduras de animales domésticos (perro y gato).
  - Mordeduras de animales salvajes (serpientes, ratas, murciélagos).
- Lesiones por contacto.
  - Contacto con medusas y anémonas.
  - Contacto con erizos de mar.

#### **Tema IX. Quemaduras.**

- Clasificación de las quemaduras.
- Agentes causantes de las quemaduras.
- Extensión y gravedad de las quemaduras.
- Actuación general ante una quemadura.
- Actuación específica para cada tipo de agente lesionante.
  - Lesiones por la inhalación de vapores.
  - Quemaduras por fuego.
  - Quemaduras por productos químicos.
  - Quemaduras por electricidad.

#### **Tema X. Hemorragias.**

- Introducción.
  - ¿Qué es una hemorragia?
- Hemorragias internas.
- Hemorragia interna exteriorizada.
  - Hemorragia de oído u otorragias.

- Hemorragia nasales epistaxis.
- Hemorragias dentales
- Hemorragias por boca.
- Hemorragias vaginales.
- Hemorragias externas.

#### **Tema XI. Heridas.**

- Actuación ante una herida.
- Actuación ante una herida leve.
- Actuación ante una herida grave.

#### **Tema XII. Traumatismos.**

- Edades pediátricas.
- Traumatismo craneoencefálico (*TCE*).
- Traumatismo medular.
- Traumatismo torácico.
- Traumatismo abdominal.
- Consideraciones ante pacientes pediátricos.

#### **Tema XIII. Movilizaciones en el medio extrahospitalario.**

- Nuestra seguridad.
- Espacios de actuación.
  - Domicilios.
  - Vía pública.
  - Centros de Salud.
- Técnicas de movilización.
- Posturas terapéuticas.

#### **Tema XIV. Traumatismos en las extremidades.**

- Valoración.
- Clasificación.
  - Contusiones.
  - Esguince.
  - Luxación.
  - Fracturas.
  - Amputaciones.
- Inmovilización de las extremidades.
  - Inmovilización de la extremidad superior.
  - Inmovilización de la extremidad inferior.

#### **Tema XV. Vendajes.**

- Vendajes.
  - Principios básicos del vendaje.

## **Tema XVI. Técnicas de inmovilización y movilización con/sin material.**

- Técnicas de inmovilización y movilización con material.
  - Collarines cervicales.
  - Inmovilizador lateral de cuello (Dama de Elche).
  - Camilla de cuchara.
  - Tableros espinales.
  - Inmovilizador espinal.
  - Férulas de inmovilización.
- Técnicas de inmovilización y movilización sin material.
- Conclusiones.

## **Tema XVII. Atención a múltiples víctimas.**

- Alarma.
- Aproximación.
- Los primeros intervinientes.
- Control del escenario.
- La comunicación.
- Valoración de riesgos y control de ambulancias.
- El mando en las catástrofes.
- Sectorización.
- Clasificación o triaje.
  - Información básica de la emergencia.
  - Acciones inmediatas.
  - Actuación de los sanitarios decálogo prehospitalario.

## **Tema XVIII. Dispositivos de riesgos previsibles.**

- Definición.
- Metodología.
- Memoria organizativa.
- Protocolos de acciones sanitarias inmediatas en situaciones de crisis colectivas.

## **Tema XIX. Negligencia y malos tratos.**

- Tipos de malos tratos.
  - Malos tratos físicos (lesión no accidental): hematomas, quemaduras, fracturas y lesiones internas.
  - Negligencia.
  - Maltrato emocional.
  - Abuso sexual.
  - Intoxicación no accidental.
  - Síndrome de Münchhausen por poderes (signos y síntomas inventados por el cuidador).
- Señales de sospecha de malos tratos.
- Qué hacer ante el maltrato infantil.

---

## **Módulo II: Actualización en nutrición y alimentación infantil**

### **Tema I. Desarrollo del niño de 0 a 12 meses:**

- Introducción.
- Resumen del desarrollo del niño en el primer año de vida.
- Cronología promedio de la dentición.
- Evolución de la talla y peso del niño.
- Necesidades nutricionales del lactante.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema II. Alimentación del niño de 0 a 4 meses:**

- Lactancia materna.
  - Producción de la leche materna.
  - Ventajas para la madre y el recién nacido.
  - Desventajas para la madre y el recién nacido.
  - ¿Cuándo se aconseja la interrupción de la lactancia materna?
  - Técnica paso a paso para dar el pecho.
  - Consejos prácticos para facilitar las primeras tetadas.
  - Problemas derivados de complicaciones con los pechos.
  - Tomas del lactante.
  - Diferencias en la composición de la leche materna y la de vaca.
  - Extracción y conservación de la leche materna.
- Lactancia con biberón.
- Alimentación combinada.
- Posibles problemas alimentarios que pueden afectar al lactante.
- Planificación del destete.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema III. Alimentación del niño de 4 a 5 meses:**

- Nutrición del niño de 4 a 5 meses.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema IV. Alimentación del niño de 6 a 9 meses:**

- Nutrición del niño de 6 a 9 meses.
- Menú ejemplo de una semana para bebés de 6 a 9 meses.
- Resumen.
- Autoevaluación.



#### **Tema V. Alimentación del niño de 10 a 12 meses:**

- Introducción.
- Alimentación de los lactantes vegetarianos.
- Mención a los potitos o tarritos para bebés preparados industrialmente.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema VI. El desarrollo del niño de 12 meses a 6 años:**

- Introducción.
- Resumen del desarrollo del niño a partir del año de vida.
- Evolución de la talla y el peso del niño de 12 meses a 6 años.
- Necesidades nutricionales del niño de 12 meses a 6 años.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema VII. Alimentación del niño de 12 a 18 meses:**

- Nutrición del niño de 12 a 18 meses.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema VIII. Alimentación del niño de 18 a 24 meses:**

- Nutrición del niño de 18 a 24 meses.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema IX. Alimentación del niño de 2 a 3 años:**

- Nutrición del niño de 2 a 3 años.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema X. Alimentación del niño de 4 a 12 años:**

- Nutrición del niño de 4 a 12 años.
  - Recomendaciones dietéticas para los menús diarios de niños en edad escolar.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XI. Alimentación equilibrada:**

- Alimentos imprescindibles para un buen crecimiento.
- ¿Qué bebida es la más indicada durante la infancia?
- ¿Qué nutrientes aporta una alimentación equilibrada?
- Consejos para evitar la pérdida de vitaminas en la preparación de alimentos.
- ¿Cuándo son útiles los complementos alimenticios?
- Resumen.

- Autoevaluación.

## **Tema XII. Alimentación del niño en situaciones especiales:**

- Alimentación vegetariana durante la infancia.
  - Nociones básicas para el diagnóstico y el tratamiento de la anemia ferropénica durante la infancia.
  - Alimentación en el niño deportista.
  - Alimentación del niño con sobrepeso y obesidad.
  - Alimentación del niño diabético.
  - Intolerancias y alergias alimentarias.
    - Enfermedad celíaca.
    - Intolerancia a la lactosa.
    - Alergias alimentarias.
  - Tratamiento dietético en la diarrea.
  - Tratamiento dietético en el estreñimiento.
  - Tratamiento dietético en caso de vómitos.
  - Resumen.
  - Autoevaluación.
- 

## **Módulo III: Actualización en riesgos laborales en educación física: prevención de accidentes y lesiones**

### **Tema I. Aclaración terminológica.**

- Peligro.
- Daño.
- Riesgo.
  - Riesgo catarsis.
  - Riesgo autonomía.
  - Riesgo estimulación.
  - Riesgo apariencia.
  - Riesgo práctico.
- Lesión.
- Accidente.
- Contingencia.
- Prevención.
- Medida preventiva.
- Seguridad.
- Seguridad escolar.
- Seguridad integral.

### **Tema II. Antecedentes y estudios previos.**

- Introducción.

### **Tema III. Normativa de los centros educativos y legislación sobre instalaciones deportivas en materia de seguridad.**

- Normativa de los centros educativos.
- Requisitos de las canastas y porterías.
  - Resistencia.

- Rigidez.
- Estabilidad.

#### **Tema IV. Análisis del entorno y de los componentes y recursos materiales del centro educativo.**

- Instalaciones descubiertas (pistas polideportivas)
  - Orientación de la pista e iluminación.
  - Barreras artificiales (redes o alambradas que delimitan o separan dos pistas).
  - Elementos cercanos a la banda o pista deportiva.
    - Columnas, muros y paredes con ventanas.
    - Farolas o postes eléctricos.
    - Elementos pesados (contrapesos, postes de voleibol)
    - Gradas, escalones, zonas embarradas, bancos metálicos o de piedra, fuentes, papeleras, etc.
    - Barandas de seguridad, escaleras y rampas de acceso.
- Entorno saludable.
  - Parques, jardines, playas, etc.
- Superficie de la instalación.
  - Pavimento.
  - Alcantarillado y sistema de drenaje.
  - Bordillos.
- Instalaciones cubiertas: gimnasio, sum (sala de usos múltiples)
  - Orientación de la sala, iluminación, confort acústico y limpieza.
  - Barreras artificiales (cortinas divisorias)
  - Acabado interior.
    - Paredes.
    - Columnas.
    - Ventanas, puertas y espejos.
    - Radiadores, medios contra incendios (mangueras) y enchufes.
    - Mobiliario escolar y material deportivo.
    - Techo.
    - Superficie de la instalación.
- Equipamiento deportivo (canastas, porterías y postes de voleibol)
  - Equipamiento de baloncesto (canastas)
  - Equipamiento de balonmano y fútbol-sala (porterías)
  - Equipos de voleibol (postes de voleibol)
- Recursos materiales.
  - Balones.
  - Picas.
  - Aros.
  - Balones medicinales.
  - Aparatos de gimnasia.
  - Cuerdas.
  - Espalderas.
  - Colchonetas.
  - Vallas.
  - Indumentaria.
  - Ropa.
  - Calzado.
  - Adornos.

## **Tema V. Comparativa entre el mundo laboral y los centros educativos.**

- Análisis comparativo entre Ley de Prevención de Riesgos Laborales y la Ley de Ordenación del Sistema Educativo.

## **Tema VI. Prevención de riesgos laborales en el docente de educación física.**

- Definición.
- Informe de ergonomía.
- Percepción de los docentes ante los riesgos laborales.
- Daños profesionales.
- Medidas preventivas.

## **Tema VII. Satisfacción laboral del docente de EF.**

- Investigaciones sobre la satisfacción profesional del docente de EF.

## **Tema VIII. Responsabilidad jurídica en las prácticas deportivas escolares y jurisprudencia.**

- No todo es un camino de rosas...

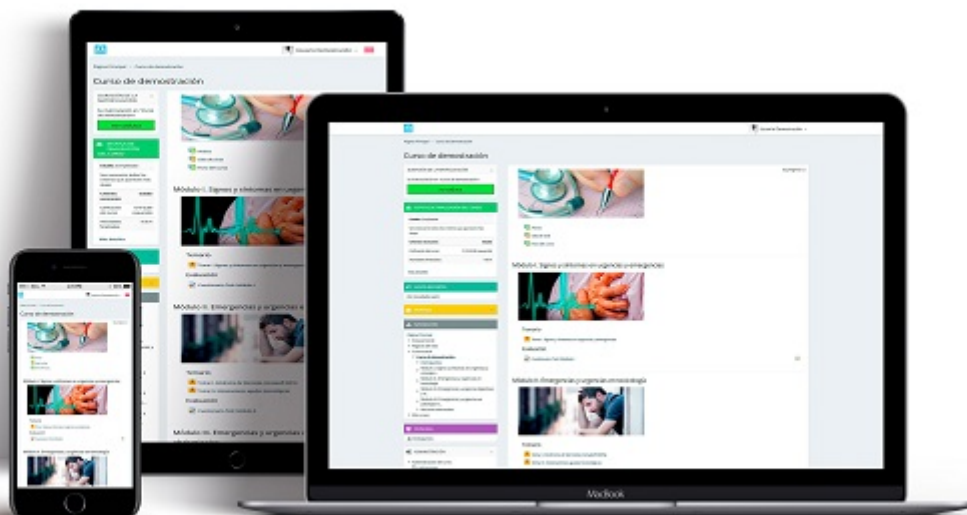
## **Tema IX. Propuestas y conclusiones.**

- Sugerencias en forma de propuestas.

## **Anexos:**

- Anexo 1. Propuestas de señalización (pictogramas) en los centros educativos.
- Anexo 2. Carnet por puntos para evitar o prevenir accidentes en EF.
- Anexo 3. Cuestionario sobre seguridad en Educación Física (propuesta).
- Abreviaturas.

# Metodología



El desarrollo del programa formativo se realiza a distancia, el alumno dispondrá de los contenidos en formato PDF y realizará la evaluación en la plataforma online, esta plataforma está operativa 24x7x365 y además está adaptada a cualquier dispositivo móvil. El alumno en todo momento contará con el apoyo del departamento tutorial. Las tutorías se realizan mediante email ([atenciontutorial@eshe.es](mailto:atenciontutorial@eshe.es)) o través del sistema de mensajería que incorpora la plataforma online. Dentro de la plataforma encontrarás:

- Guía de la plataforma.
- Foros y chats para contactar con los tutores.
- Temario.
- Resúmenes.
- Vídeos.
- Guías y protocolos adicionales.
- Evaluaciones.
- Seguimiento del proceso formativo.

**Inscribirme**

