

ANÁLISIS Y SELECCIÓN DE MEDIOS PARA CUIDADOS ESTÉTICOS

MODALIDAD TELEFORMACIÓN

HORAS: 30

Objetivos

- Instalar a la persona acomodándole en las condiciones de seguridad idóneas para el tratamiento que se vaya a realizar.
- Analizar el tipo y estado de la piel del cliente y sus demandas para seleccionar las técnicas estéticas de higiene e hidratación facial y corporal más idóneas.
- Identificar los medios técnicos y los productos que se van a utilizar en las fases de aplicación de técnicas de higiene e hidratación facial y corporal.

CONTENIDOS

- **Cuestionario de Evaluación Inicial**
- **MÓDULO 1. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS**
- TEMA 1. Introducción.
- TEMA 2. Incidencia de las alergias e intolerancias alimentarias en la población.
- TEMA 3. Alergias alimentarias.
- TEMA 4. Intolerancias alimentarias.
- TEMA 5. Principales diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias.
- TEMA 6. Prevención de las reacciones adversas a los alimentos.
- TEMA 7. Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.
- **Actividades Adicionales y Refuerzo**
- **Cuestionario Intermedio 1**
- **HORAS MÓDULO 1: 10 horas**

CONTENIDOS

- MÓDULO 2. Análisis de las alteraciones de la piel y sus anexos con influencia en los procesos de higiene facial y corporal
- TEMA 1. Concepto y clasificación.
- TEMA 2. El análisis de piel. Clasificación de los tipos de piel.
- TEMA 3. La ficha técnica: importancia y utilidad.
- TEMA 4. Estructura de la ficha técnica: datos personales, técnicos, observaciones, otros.
- TEMA 5. Informe para la derivación a otros profesionales.
- **Actividades Adicionales y Refuerzo**
- **Cuestionario Intermedio 1**
- **Horas MÓDULO 2: 8 horas**

CONTENIDOS

- **MÓDULO 3.** Equipos y técnicas para el diagnóstico del tipo de piel facial y corporal
- **TEMA 1.** Equipos utilizados en el diagnóstico estético.
- **TEMA 2.** Indicaciones y técnicas de aplicación.
- **TEMA 3.** Métodos para el análisis estético de la piel.
- **Actividades Adicionales y Refuerzo**
- **Horas MÓDULO 3: 7 horas**

CONTENIDOS

- **MÓDULO 4. BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS NO ENVASADOS**
- TEMA 1. Introducción.
- TEMA 2. Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.
- TEMA 3. Glosario
- *Actividades Adicionales y Refuerzo*
- *Cuestionario Intermedio 4*
- **HORAS MÓDULO 4: 5 horas**

- *Cuestionario de Evaluación Final*