

MF1017_2

Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones

Descripción:

Mediante la presente unidad formativa se pretenden adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para la aplicación de las correctas técnicas higiénico-alimentarias para cada paciente y/o persona dependiente son imprescindibles para un óptimo soporte sanitario. Adaptar y aplicar las técnicas de higiene personal, mantener el orden en el entorno y utilizar las técnicas de apoyo a la ingesta del paciente y/o persona dependiente forman parte del conocimiento presente en este curso. Todo ello con la intención de preparar a los cuidadores ante situaciones tales como: prevención, limpieza, control de condiciones ambientales, alimentación y cuidados básicos.

Nº de horas:

70 horas

Objetivos:

- Adaptar y aplicar las técnicas de higiene personal, analizando las características de los usuarios, e identificando las condiciones higiénicas que debe cumplir el entorno de los mismos.
- Adaptar y aplicar las técnicas de mantenimiento del orden y de las condiciones higiénico-sanitarias del entorno del usuario.
- Aplicar la técnica de apoyo a la ingesta al usuario, siguiendo las indicaciones de administración prescritas.

Requisitos y conocimientos:

No son necesarios conocimientos previos para cursar el módulo con aprovechamiento, sin embargo es aconsejable disponer de las habilidades sociales básicas y tener facilidad de expresión y comprensión verbal y lectora.

Contenido MF1017_2: Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones**Unidad didáctica 1. Realización de la higiene y aseo de la persona dependiente y de su entorno en instituciones**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo y fundamentos de higiene corporal. Patologías más frecuentes
- 1.3. Aplicación de técnicas de aseo e higiene corporal
- 1.4. Prevención y tratamiento de las úlceras por presión
- 1.5. Aplicación de cuidados del usuario incontinente y colostomizado
- 1.6. Prevención y control de infecciones. Procedimientos de aislamiento y prevención de enfermedades transmisibles
- 1.7. Asistencia al usuario para vestirse
- 1.8. Colaboración en los cuidados post mórtem

Unidad didáctica 2. Mantenimiento del orden y condiciones higiénicas de la habitación del usuario

- 2.1. Introducción
- 2.2. Disposición y limpieza de los efectos personales del usuario
- 2.3. Control de las condiciones ambientales
- 2.4. Técnicas de realización de camas

Unidad didáctica 3. Administración de alimentos y recogida de eliminaciones en instituciones

- 3.1. Introducción
- 3.2. Evolución del metabolismo en el ciclo vital
- 3.3. Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patologías relacionadas
- 3.4. Comprobación de hojas de dietas
- 3.5. Alimentación por vía oral
- 3.6. Técnicas de recogida de eliminaciones
- 3.7. Prevención de riesgos en la alimentación y la recogida de eliminaciones

Más Información:

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de Profesionalidad Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales (SSCS0208)

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1379/2008, de 1 de agosto, B.O.E. número 218 de 9 de

septiembre de 2008, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional de Servicios socioculturales y a la Comunidad.

Actualizado en Real Decreto 721/2011, de 20 de mayo y en Real Decreto 625/2013, de 2 de agosto de 2013.