

MF1017_2: Intervención En La Atención Higiénico-Alimentaria En Instituciones

Acerca de este curso

Cod: PA232

- **Unidad 1. Realización de la higiene y aseo de la persona dependiente y de su entorno en instituciones**
 - Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo y fundamentos de higiene corporal. Patología más frecuente.
 - Aplicación de técnicas de aseo e higiene corporal:
 - Baño en bañera o ducha.
 - Baño en la cama.
 - Baño de personas con alzhéimer.
 - Cuidado de los pies de personas con diabetes.
 - Higiene bucal.
 - Limpieza de pliegues corporales.
 - Limpieza de zonas de riesgo.
 - Prevención y tratamiento de las úlceras por presión:
 - Higiene corporal.
 - Protección de la piel.
 - Cambios posturales.
 - Aplicación de cuidados del usuario incontinente y colostomizado.
 - Prevención y control de infecciones. Procedimientos de aislamiento y prevención de enfermedades transmisibles.
 - Asistencia al usuario para vestirse:
 - Manejo de la ropa y calzado del usuario.
 - Ayudas para su uso, accesorios.
 - Colaboración en los cuidados postmortem.
- **Unidad 2. Mantenimiento del orden y condiciones higiénicas de la habitación del usuario**
 - Disposición y limpieza de los efectos personales del usuario.
 - Control de las condiciones ambientales:
 - Luminosidad.
 - Temperatura.
 - Ventilación.
 - Ruido.
 - Técnicas de realización de camas:
 - Tipos de camas y actuación ante las mismas.
 - Ropa de cama: tipos, complementos, climatología.

- Posiciones de la cama.
- Protocolos de actuación para camas cerradas y ocupadas.
- **Unidad 3. Administración de alimentos y recogida de eliminaciones en instituciones**
 - Evolución del metabolismo en el ciclo vital.
 - Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patología relacionada.
 - Comprobación de hojas de dietas:
 - Dietas y menús de instituciones sociosanitarias.
 - Menús en patologías especiales.
 - Alimentación por vía oral:
 - Ayudas técnicas para la ingesta.
 - Apoyo a la ingesta: cubiertos, platos y vasos especiales.
 - Pautas según estado del usuario.
 - Posturas del usuario que facilitan la ingesta.
 - Técnicas de recogida de eliminaciones.
 - Prevención de riesgos en la alimentación y la recogida de eliminaciones.

¿Qué aprenderás?

- Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.