

## **MF1017\_2: Intervención En La Atención Higiénico-Alimentaria En Instituciones**

**Código del curso:** PA232

**Horas:** 10

### **Descripción del curso:**

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.