



MF1017_2: Intervención en la atención higiénico–alimentaria en instituciones.

Sku: PA_MF1017_2

Horas: 70

Formato: HTML

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.

CONTENIDOS

- **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.