



## **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.