



## (MF1017\_2) Intervención En La Atención Higiénico- Alimentaria En Instituciones

**Sku:** PIT109

**Horas:** 70

**Formato:** HTML

### OBJETIVOS

#### Objetivo General

- 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.

#### Objetivos Específicos

- 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 didáctica 1. Realización de la higiene y aseo de la persona dependiente y de su entorno en instituciones

- Introducción
- Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo y fundamentos de higiene corporal. Patologías más frecuentes

- Aplicación de técnicas de aseo e higiene corporal
- Prevención y tratamiento de las úlceras por presión
- 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
- Colaboración en los cuidados post mórtem

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

- Introducción
- Disposición y limpieza de los efectos personales del usuario
- Control de las condiciones ambientales
- Técnicas de realización de camas

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

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