

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2AF10172-N

Nombre: Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones

Duración: 75 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. En concreto el alumno será capaz de: 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:

UD1. Realización de la higiene y aseo de la persona dependiente y de su entorno en instituciones.

- 1.1. Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo y fundamentos de higiene corporal. Patología más frecuente.
- 1.2. Aplicación de técnicas de aseo e higiene corporal.
- 1.3. Prevención y tratamiento de las úlceras por presión.
- 1.4. Aplicación de cuidados del usuario incontinente y colostomizado.
- 1.5. Prevención y control de infecciones. Procedimientos de aislamiento y prevención de enfermedades transmisibles.
- 1.6. Asistencia al usuario para vestirse.
- 1.7. Colaboración en los cuidados post-mortem.

UD2. Mantenimiento del orden y condiciones higiénicas de la habitación del usuario.

- 2.1. Disposición y limpieza de los efectos personales del usuario.
- 2.2. Control de las condiciones ambientales.
- 2.3. Técnicas de realización de camas.

UD3. Administración de alimentos y recogida de eliminaciones en instituciones.

- 3.1. Evolución del metabolismo en el ciclo vital.
- 3.2. Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patología relacionada.
- 3.3. Comprobación de hojas de dietas.
- 3.4. Alimentación por vía oral.

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2AF10172-N

Nombre: Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones

Duración: 75 horas

Modalidad: Teleformación

3.5. Técnicas de recogida de eliminaciones.

3.6. Prevención de riesgos en la alimentación y la recogida de eliminaciones.