

Curso: Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones

Familia Profesional: Servicios socioculturales y a la comunidad

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 30 horas

Objetivos:

- Describir las principales características anatomofisiológicas y patológicas del aparato endocrino y del digestivo.
- Aprender las distintas técnicas de administración de alimentos por vía oral, enumerando los materiales.
- Saber administrar alimentación tanto líquida como sólida a los usuarios con dependencia funcional.
- Conocer los distintos tipos de dietas dependiendo de la patología del usuario.
- Aprender todas las técnicas necesarias para mantener a los usuarios en condiciones de higiene personal, aportando la ayuda que se precise en función de sus necesidades y del plan de intervención previamente establecido, teniendo presente el tipo de dependencia funcional que tenga el paciente.
- Saber realizar cuidados postmortem, según protocolos establecidos para poder colaborar con el personal de enfermería.
- Conocer todos los requisitos necesarios para mantener las condiciones higiénico-sanitarias de las habitaciones de los usuarios.
- Describir los mecanismos de producción de las úlceras por presión, los lugares anatómicos de aparición más frecuentes, así como las principales medidas y productos existentes para su prevención.

Contenidos:

TEMA 1. 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

TEMA 2. 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

TEMA 3. 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

3.5. Técnicas de recogida de eliminaciones

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