

Guía didáctica

MF1017. Intervención en la atención higiénico
alimentaria en instituciones

INTRODUCCIÓN

En la parte presencial de éste módulo trataremos los aspectos más prácticos relativos a la higiene del usuario, el aseo y las diferentes modalidades en que lo podemos realizar. Además de las condiciones higiénico-sanitarias de la habitación.

En la parte online de éste módulo formativo, vamos a desarrollar diferentes contenidos orientados a conocer cómo evoluciona el metabolismo a lo largo de la vida de la persona y cuáles son sus repercusiones respecto a las necesidades alimenticias. Y finalmente, Pero también, debemos conoceremos la anatomía y fisiología de los sistemas digestivo, endocrino y urinario.

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.

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.

ÁMBITO PROFESIONAL

Se ubica en el ámbito público o privado, en centros o equipamientos que presten servicios de atención sociosanitaria: centros residenciales, centros de día.

Contenidos

MF1017. INTERVENCIÓN EN LA ATENCIÓN HIGIÉNICO ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES (70 horas)	
UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
<p>UA1. Realización de la higiene y aseo de la persona dependiente y de su entorno en instituciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo y fundamentos de higiene corporal. Patología más frecuente. • Aplicaciones de técnicas de aseo e higiene personal. • 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 postmortem. 	29
<p>UA2. Mantenimiento del orden y condiciones higiénicas de la habitación del usuario.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disposición y limpieza de los efectos personales del usuario. • Control de las condiciones ambientales. • Técnicas de realización de camas. 	12
<p>UA3. Administración de alimentos y recogida de eliminaciones en instituciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evolución del metabolismo en el ciclo vital. • Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patología. • 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. 	29