

ONE POINT ●

formación y desarrollo

Curso:

**MF1017_2 INTERVENCIÓN EN LA ATENCIÓN
HIGIÉNICO-ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES**

Duración:

70 h.

● INTRODUCCIÓN

Este módulo pertenece al certificado de profesionalidad SSCS0208 **Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones**. Se desarrolla en la modalidad de teleformación, su duración es de **70** horas en las que están incluidas las **9** horas de tutorías presenciales y las **3** horas de la evaluación final presencial.

Los objetivos generales del módulo son:

- Satisfacer las necesidades físicas básicas (información, aseo, alimentación, trato en caso de urgencia) del usuario.
- Mantener y mejorar las habilidades y destrezas de los usuarios para que puedan realizar las actividades básicas de la vida diaria.

Al finalizar el módulo 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

Los contenidos del módulo están organizados en **3 unidades didácticas**:

- **UD.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 la bañera o ducha.
 - Baño en la cama.

ONE POINT ●

formación y desarrollo

- 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.
- **UD.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.

- **UD.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.

Sistema de Evaluación

La evaluación se realizará con métodos e instrumentos que garantizarán la fiabilidad y validez tomando como referencia las capacidades y los criterios de evaluación establecidos en el RD 1379/2008, de 1 de agosto:

CE1.1 Identificar las características psicofísicas de los colectivos de usuarios, con atención especial a las necesidades de atención física que se derivan del proceso de envejecimiento.

CE1.2 Describir las principales características anatomofisiológicas y la patología más frecuente del órgano cutáneo.

CE1.3 Determinar los cuidados higiénicos requeridos por el usuario en función de su estado de salud y nivel de dependencia.

CE1.4 Indicar los procedimientos de aseo personal, precisando los productos, materiales y ayudas técnicas para su realización en función del estado y necesidades del usuario.

CE1.5 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.

CE1.6 Señalar los procedimientos de recogida de heces y orina, precisando los materiales en función del estado y las necesidades del usuario.

CE1.7 Describir las técnicas de limpieza y conservación de prótesis.

CE1.8 Describir los procedimientos de amortajamiento de cadáveres, precisando los materiales y productos para su utilización.

CE1.9 En un supuesto práctico de atención a la higiene personal del usuario, debidamente caracterizado:

- Identificar y seleccionar los medios materiales que se van a utilizar en función del supuesto.
- Realizar técnicas de aseo personal.
- Efectuar la recogida de heces y orina con utilización de cuña y/o botella, así como la recogida de las mismas en usuarios incontinentes y/o colostomizados.

CE2.1 Enumerar y caracterizar las condiciones higiénico-sanitarias que debe reunir el entorno habitual de la persona en la institución.

CE2.2 Indicar las técnicas de realización y/o limpieza de la cama del usuario, así como los accesorios de uso más frecuente y criterios de sustitución de los mismos en situaciones especiales, atendiendo al mayor “confort” en función de las necesidades del usuario.

CE2.3 Describir los distintos tipos de colchones, de ropa de cama y de técnicas de doblaje y preparación para su posterior utilización.

CE2.4 En un supuesto práctico debidamente caracterizado: realizar técnicas de preparación y apertura de la cama libre en sus distintas modalidades, ordenando, así mismo, la habitación del usuario.

CE3.1 Describir las principales características anatomofisiológicas y patológicas del aparato endocrino y del digestivo.

CE3.2 Describir las técnicas de administración de alimentos por vía oral, enumerando los materiales.

CE3.3 En un supuesto práctico, de situaciones de apoyo a la ingestaLa evaluación será realizada por el tutor/formador mediante el seguimiento del proceso de aprendizaje que incluirá el análisis de las actividades y trabajos presentados en la plataforma virtual y realizados a lo largo de la unidad formativa así como la participación en las herramientas de comunicación establecidas: foros, chat, mensajería.

- Simular las técnicas de ayuda a la ingesta, en función del grado de dependencia del usuario.

ONE POINT ●

formación y desarrollo

- Complimentar con datos supuestos los registros de su competencia en el formato y soporte correspondiente, así como las plantillas de dietas según las necesidades de cada usuario.
- Indicar la postura anatómica más adecuada en función de la vía de administración del alimento.

La evaluación será realizada por el tutor/formador mediante el seguimiento del proceso de aprendizaje que incluirá el análisis de las actividades y trabajos presentados en la plataforma virtual y realizados en las tutorías presenciales a lo largo del desarrollo del módulo así como la participación en las herramientas de comunicación establecidas: foros, chat, mensajería.

Superado el módulo MF1017_2 se obtendrá la acreditación en la unidad de competencia: **UC1017_2 Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.** Esta acreditación **parcial** es acumulable.

● CAMPUS VIRTUAL:

El módulo se imparte en la modalidad on line a través de nuestro Campus virtual en un entorno cómodo y flexible que elimina los desplazamientos y los horarios rígidos de la formación presencial.

Se utilizarán estrategias metodológicas que faciliten la participación activa de los alumnos en el aprendizaje, el desarrollo de la motivación, la autonomía, la iniciativa y la responsabilidad necesarios en el desarrollo profesional y personal. Los medios y recursos didácticos serán adecuados a los conocimientos y capacidades a adquirir en conexión con el contexto profesional.

El campus virtual cuenta con diversas herramientas de comunicación: correo electrónico, foro, chat,... que permiten estar en contacto con el tutor/formador y demás compañeros, asegurando una formación eficaz y un alto grado de aprovechamiento por parte de los alumnos.

● DESTINATARIOS:

La formación de este módulo MF1017_2 está dirigida a los trabajadores que desarrollen o quieran desarrollar su actividad profesional en el sector de prestación de servicios sociales a personas en régimen de permanencia parcial, temporal o permanente en instituciones de carácter social.

ONE POINT ●

formación y desarrollo

● PROFESORES:

Los **tutores/formadores cumplirán** los requisitos establecidos en el RD 721/2011, de 20 de mayo.

● INFORMACIÓN:

En el correo electrónico **comunicacion@onepoint.es**

En los teléfonos **985 254 3 98 / 647 727 561**



ONE POINT ●

formación y desarrollo