

INTERVENCIÓN EN LA ATENCIÓN HIGIÉNICO- ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES

(70 horas)

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:
 - Baño en bañera o ducha.
 - Baño en la cama.
 - Baño de personas con alzhéimer.
 - Cuidado de los pies de personas con diabetes.
 - Higiene bucal.
 - Limpieza de pliegues corporales.
 - Limpieza de zonas de riesgo.
- 1.3. - Prevención y tratamiento de las úlceras por presión:
 - Higiene corporal.
 - Protección de la piel.
 - Cambios posturales.
- 1.4.- Aplicación de cuidados de la persona usuaria 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:
 - Manejo de la ropa y calzado de la persona usuaria.
 - Ayudas para su uso, accesorios.
- 1.7.- Colaboración en los cuidados postmortem.

2. Mantenimiento del orden y condiciones higiénicas de la habitación de la persona usuaria

- 2.1.- Disposición y limpieza de los efectos personales de la persona usuaria.
- 2.2.- Control de las condiciones ambientales:
 - Luminosidad.
 - Temperatura.
 - Ventilación.
 - Ruido.
- 2.3.- 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.

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:
 - Dietas y menú de instituciones sociosanitarias.
 - Menús en patologías especiales.
- 3.4.- Alimentación por vía oral:
 - Ayudas técnicas para la ingesta.
 - Apoyo a la ingesta: cubiertos, platos y vasos especiales.
 - Pautas según estado de la persona usuaria.
 - Posturas de la persona usuaria que facilitan la ingesta.
- 3.5.- Técnicas de recogida de eliminaciones.
- 3.6.- Prevención de riesgos en la alimentación y la recogida de eliminaciones.