

MÓDULO FORMATIVO 2: INTERVENCIÓN EN LA ATENCIÓN HIGIÉNICO-ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES
Código: MF1017_2

UNIDAD DE APRENDIZAJE 1

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.

- 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 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.

- Manejo de la ropa y calzado del usuario.
- Ayudas para su uso, accesorios.

1.7 Colaboración en los cuidados postmortem.

Cuestionario (4 preguntas). Apartado 1

Resumen

Bibliografía

Glosario

Cuestionario (10 preguntas)

Soluciones cuestionarios

UNIDAD DE APRENDIZAJE 2

Tema 1. Mantenimiento del orden y condiciones higiénicas de la habitación del usuario

1.1 Disposición y limpieza de los efectos personales del usuario.

1.2 Control de las condiciones ambientales.

- Luminosidad.
- Temperatura.
- Ventilación.
- Ruido.

1.3 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.

Cuestionario (4 preguntas). Apartado 1
Resumen
Glosario
Bibliografía
Cuestionario (10 preguntas)
Soluciones cuestionarios

UNIDAD DE APRENDIZAJE 3

Tema 1. Administración de alimentos y recogida de eliminaciones en instituciones

1.1 Evolución del metabolismo en el ciclo vital.

1.2 Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patología relacionada.

1.3 Comprobación de hojas de dietas.

- Dietas y menús de instituciones sociosanitarias.
- Menús en patologías especiales.

1.4 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.

1.5 Técnicas de recogida de eliminaciones.

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

Cuestionario (4 preguntas). Apartado 1

Resumen

Glosario

Bibliografía

Cuestionario (10 preguntas)

Soluciones cuestionarios