

INTERVENCIÓN EN LA ATENCIÓN HIGIÉNICO ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES

- 1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:**
Dirigido a todas las personas que quieran trabajar con personas dependientes en Instituciones.
- 2. Horas de duración:**
70 horas
- 3. Número máximo de participantes:**
ON.LINE

CONTENIDOS:

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 T 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 anatómo fisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patología relacionada.

3.3.- Comprobación de hojas de dietas:

- Dietas y menús de instituciones socio-sanitarias.
- 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.