Código: 40811

Unidad Formativa:
MF1017_2 - Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones

Módulo: MF1017_2 - INTERVENCIÓN EN LA ATENCIÓN HIGIÉNICO-ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES

Certificado de Profesionalidad:
SSCS0208 - ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS DEPENDIENTES EN INSTITUCIONES SOCIALES

Modalidad: ONLINE

Duración: 70h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología Online. Este sistema de enseñanza e-learning está organizado de tal forma, que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. Esta modalidad también permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material online sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* dónde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será puesta a disposición del alumno en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo. En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

Telf.: 91 397505
www.aulaforma.es

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

Estar en posesión de uno de los siguientes títulos:
Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO).
Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio.
Certificado de profesionalidad del mismo nivel 2.
Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia profesional.
Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) para mayores de 25 años.

Salidas profesionales

Un certificado de profesionalidad, es un documento que acredita a un trabajador/a en una cualificación profesional del *Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales*. Son emitidos por el Servicio Público de Empleo Estatal o, en su caso, por las Comunidades Autónomas, y tienen validez en todo el territorio nacional.

Poseer un certificado de profesionalidad, supone sin lugar a dudas incrementar sustancialmente tu currículum profesional, ya que al ser un documento oficial, se valora en cualquier proceso de selección que convoquen las Administraciones Públicas, y te acredita profesionalmente ante la empresa privada.

Nosotros te formaremos para que puedas optar a conseguir el certificado de profesionalidad elegido, participando en las pruebas que convoque la Administración al amparo del R.D. 1224/2009 de 17 de julio y pudiendo además, convalidar módulos formativos para la obtención de un título de Formación Profesional.

Objetivos

Capacitar a los cuidadores para que sepan 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. Aplicar las técnicas higiénico-sanitarias del entorno del usuario, así como traslados, movilizaciones y acompañamientos en la deambulación de un usuario, en función de su grado de dependencia.

Contenidos

BLOQUE 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
Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo.
Patologías más frecuentes de la piel.
Fundamentos de la higiene corporal.

Aplicación de técnicas de aseo e higiene corporal
Valoración de la situación.
Tipos de baño o lavado.
Baño en bañera o ducha.
Baño en la cama.
Baño de personas con alzhéimer.
Equipos técnicos para realizar el aseo a personas con movilidad limitada.
Limpieza de zonas de riesgo.
Registro de higiene corporal.
Aplicación práctica.

Prevención y tratamiento de las úlceras por presión
La úlcera por presión o úlcera por decúbito.
Tratamiento de las úlceras por presión.
El tratamiento y prevención de las úlceras por presión en personas que sufren enfermedades terminales.

Aplicación de cuidados del usuario incontinente y colostomizado
Cuidados al usuario con incontinencia urinaria.
Cuidados al usuario con incontinencia fecal.
El paciente colostomizado.

Prevención y control de infecciones. Procedimientos de aislamiento y prevención de enfermedades transmisibles
La cadena epidemiológica.
La prevención de las enfermedades infecciosas.
Prevención sobre los mecanismos de transmisión.
Procedimientos de aislamiento.
Gestión de los residuos sanitarios.

Asistencia al usuario para vestirse
Manejo de la ropa y calzado del usuario.
Ayudas para su uso, accesorios.

Colaboración en los cuidados post mórtem
Cuidados físicos del enfermo terminal.

Signos inminentes de la muerte.
Cuidados post mórtem.

BLOQUE II. MANTENIMIENTO DEL ORDEN Y CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LA HABITACIÓN DEL USUARIO

Disposición y limpieza de los efectos personales del usuario
La unidad del usuario.
Disposición y limpieza.

Control de las condiciones ambientales
Climatología y temperatura.
Ruido.
Luminosidad.
Ventilación.

Técnicas de realización de camas
Tipos de camas.
Actuación ante las mimas.
Posiciones de las camas.
Ropa de cama: tipos, complementos, climatología.
Protocolos de actuación para camas cerradas y ocupadas.

BLOQUE III. ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y RECOGIDA DE ELIMINACIONES EN INSTITUCIONES

Evolución del metabolismo en el ciclo vital
Concepto de alimentación y nutrición.
Factores que influyen en los hábitos alimentarios.
Clasificación de los alimentos.
Requisitos básicos para una dieta equilibrada.
Necesidades energéticas del organismo.
Preparación de dietas especiales.

Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patologías relacionadas
Anatomía y fisiología del tubo digestivo.
El sistema endocrino.
Patologías relacionadas.

Comprobación de hojas de dietas
Dietas y menús en instituciones sociosanitarias.
Menús en patologías especiales.

Alimentación por vía oral
Alimentación por vía oral.
Ayudas técnicas para la ingesta.
Apoyo a la ingesta: cubiertos, platos y vasos especiales.

Pautas según el estado del usuario.
Posturas del usuario que facilitan la ingesta.

Técnicas de recogida de eliminaciones
Normas de obtención, transporte y análisis de la muestra.
Las muestras de orina.
Las muestras de heces.
Las muestras de esputo.
Las muestras de sangre.

Prevención de riesgos en la alimentación y la recogida de eliminaciones.
Medidas preventivas.
Normas generales de prevención para el personal sanitario.