Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones



Código: 42026

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 a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. 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 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* donde 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 remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición 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

Tel.: 91 1097505
www.aulaforma.es

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para prestar apoyo en la higiene, el aseo y la alimentación de personas dependientes en instituciones sociosanitarias, así como para mantener en condiciones adecuadas el entorno inmediato en el que se desenvuelve su vida diaria. A lo largo del recorrido se abordan los fundamentos anatomofisiológicos de la piel, el aparato digestivo y el sistema endocrino, la aplicación de técnicas de aseo y vestido, la prevención de úlceras por presión y de infecciones, y la atención a personas incontinentes o colostomizadas. El alumnado aprende también a organizar la habitación del usuario, controlar las condiciones ambientales, realizar camas y administrar alimentos conforme a las dietas prescritas, recogiendo las eliminaciones con criterios de seguridad e higiene. Al finalizar, el alumnado será capaz de aplicar estos procedimientos con autonomía y criterio profesional, respetando la dignidad, la intimidad y la seguridad de la persona atendida, y colaborando con el resto del equipo en los cuidados postmortem.

Contenidos

Módulo 1: Cuidados de higiene y aseo de la persona dependiente y de su entorno institucional
1.1 - Fundamentos anatomofisiológicos del órgano cutáneo y bases de la higiene corporal
1.2 - Patología cutánea más frecuente en la persona dependiente
1.3 - Aplicación de técnicas de aseo e higiene corporal general
1.4 - Higiene de zonas específicas: cavidad oral, ojos, oídos, nariz y uñas
1.5 - Prevención y tratamiento de las úlceras por presión
1.6 - Cuidados del usuario incontinente y colostomizado
1.7 - Prevención y control de infecciones, aislamiento y enfermedades transmisibles
1.8 - Asistencia al usuario para vestirse
1.9 - Colaboración en los cuidados postmortem
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Mantenimiento del orden y de las condiciones higiénicas de la habitación del usuario
2.1 - Organización y limpieza de los efectos personales del usuario
2.2 - Conservación, orden y rotación de la ropa y el calzado
2.3 - Limpieza y desinfección del mobiliario y las superficies de la habitación
2.4 - Control de las condiciones ambientales: temperatura, humedad y ventilación
2.5 - Iluminación, ruido, olores y confort del usuario
2.6 - Técnicas de realización de camas: cama cerrada, abierta y ocupada
2.7 - Prevención de riesgos ergonómicos e higiénicos en el mantenimiento del entorno
2.8 - Gestión de residuos y de la ropa de uso sanitario
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Administración de alimentos y recogida de eliminaciones en instituciones
3.1 - Evolución del metabolismo a lo largo del ciclo vital
3.2 - Principios anatomofisiológicos del sistema digestivo
3.3 - Principios anatomofisiológicos del sistema endocrino y patología relacionada
3.4 - Comprobación e interpretación de las hojas de dietas
3.5 - Tipos de dietas y adaptaciones en la alimentación por vía oral
3.6 - Apoyo y ayudas técnicas para la alimentación por vía oral
3.7 - Técnicas de recogida de eliminaciones
3.8 - Prevención de riesgos higiénicos en la alimentación y en la recogida de eliminaciones
Resumen del módulo 3