



**MF1017_2 Intervención en la atención
higiénico-alimentaria en instituciones**

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Mediante la presente unidad formativa se pretenden adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para la aplicación de las correctas técnicas higiénico-alimentarias para cada paciente y/o persona dependiente son imprescindibles para un óptimo soporte sanitario. Adaptar y aplicar las técnicas de higiene personal, mantener el orden en el entorno y utilizar las técnicas de apoyo a la ingesta del paciente y/o persona dependiente forman parte del conocimiento presente en este curso. Todo ello con la intención de preparar a los cuidadores ante situaciones tales como: prevención, limpieza, control de condiciones ambientales, alimentación y cuidados básicos.

□ **Objetivos Específicos**

- 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.
- Adaptar y aplicar las técnicas de mantenimiento del orden y de las condiciones higiénico-sanitarias del entorno del usuario.
- Aplicar la técnica de apoyo a la ingesta al usuario, siguiendo las indicaciones de administración prescritas.

• **Contenidos**

70 HORAS	MF1017_2 Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones
	Módulo 1
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Realización de la higiene y aseo de la persona dependiente y de su entorno en instituciones <ul style="list-style-type: none"> • Introducción • Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo y fundamentos de higiene corporal. Patologías más frecuentes • Aplicación de técnicas de aseo e higiene corporal • Prevención y tratamiento de las úlceras por presión • Aplicación de cuidados del usuario incontinente y colostomizado • Prevención y control de infecciones. Procedimientos de aislamiento y prevención de enfermedades transmisibles • Asistencia al usuario para vestirse • Colaboración en los cuidados post mórtem
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Mantenimiento del orden y condiciones higiénicas de la habitación del usuario <ul style="list-style-type: none"> • Introducción • Disposición y limpieza de los efectos personales del usuario • Control de las condiciones ambientales • Técnicas de realización de camas
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. Administración de alimentos y recogida de eliminaciones en instituciones <ul style="list-style-type: none"> • Introducción • Evolución del metabolismo en el ciclo vital • Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patologías relacionadas • Comprobación de hojas de dietas • Alimentación por vía oral • Técnicas de recogida de eliminaciones • Prevención de riesgos en la alimentación y la recogida de eliminaciones
70 horas	1 Módulo y 3 unidades