



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

Objetivos

□ **Objetivo General**

- 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.

□ **Objetivos Específicos**

- Identificar las características psicofísicas de los colectivos de usuarios, con atención especial a las necesidades de atención física que se derivan del proceso de envejecimiento.
- Describir las principales características anatomofisiológicas y la patología más frecuente del órgano cutáneo.
- Determinar los cuidados higiénicos requeridos por el usuario en función de su estado de salud y nivel de dependencia.
- Indicar los procedimientos de aseo personal, precisando los productos, materiales y ayudas técnicas para su realización en función del estado y necesidades del usuario.
- Describir los mecanismos de producción de las úlceras por presión, los lugares anatómicos de aparición más frecuentes, así como las principales medidas y productos existentes para su prevención.
- Señalar los procedimientos de recogida de heces y orina, precisando los materiales en función del estado y las necesidades del usuario.
- Describir las técnicas de limpieza y conservación de prótesis.
- Describir los procedimientos de amortajamiento de cadáveres, precisándolos materiales y productos para su utilización.

- En un supuesto práctico de atención a la higiene personal del usuario, debidamente caracterizado:
 - Identificar y seleccionar los medios materiales que se van a utilizar en función del supuesto.
 - Realizar técnicas de aseo personal.
 - Efectuar la recogida de heces y orina con utilización de cuña y/o botella, así como la recogida de las mismas en usuarios incontinentes y/o colostomizados.
- Enumerar y caracterizar las condiciones higiénico-sanitarias que debe reunir el entorno habitual de la persona en la Institución.
- Indicar las técnicas de realización y/o limpieza de la cama del usuario, así como los accesorios de uso más frecuente y criterios de sustitución de los mismos en situaciones especiales, atendiendo al mayor "confort" en función de las necesidades del usuario.
- Describir los distintos tipos de colchones, de ropa de cama y de técnicas de doblaje y preparación para su posterior utilización.
- En un supuesto práctico debidamente caracterizado: realizar técnicas de preparación y apertura de la cama libre en sus distintas modalidades, ordenando, así mismo, la habitación del usuario.
- Describir las principales características anatómofisiológicas y patológicas del aparato endocrino y del digestivo.
- Describir las técnicas de administración de alimentos por vía oral, enumerando los materiales.
- En un supuesto práctico, de situaciones de apoyo a la ingesta:
 - Indicar la postura anatómica más adecuada en función de la vía de administración del alimento.
 - Simular las técnicas de ayuda a la ingesta, en función del grado de dependencia del usuario.
 - Complimentar con datos supuestos los registros de su competencia en el formato y soporte correspondiente, así como las plantillas de dietas según las necesidades de cada usuario.

Contenidos

MF1017_2. Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones	Tiempo estimado
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preámbulo. • Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo y fundamentos de higiene corporal. Patologías más frecuentes. • Aplicación de técnicas de aseo e higiene corporal. <ul style="list-style-type: none"> ○ Baño en cama: Material de aseo. ○ Lavado de cabello. • Prevención y tratamiento de las úlceras por presión. <ul style="list-style-type: none"> ○ Tratamiento de las úlceras por presión. • Aplicación de cuidados del usuario incontinente y colostomizado. <ul style="list-style-type: none"> ○ Cuidados en la colostomía. • Prevención y control de infecciones. Procedimientos de aislamiento y prevención de enfermedades transmisibles. • Asistencia al usuario para vestirse. • Colaboración en los cuidados post mórtem. 	25,30 horas
Actividades de Evaluación UA 01	4,30 horas
Tiempo total de la unidad	30 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 2: Mantenimiento del orden y condiciones higiénicas de la habitación del usuario.</p> <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"> ○ Correcto lavado de manos. ○ Realización de cama ocupada. ○ Vídeo. 	10,30 horas
Actividades de Evaluación UA 02	1,30 horas

Tiempo total de la unidad	12 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 3: Administración de alimentos y recogida de eliminaciones en instituciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	25 horas
Actividades de Evaluación UA 03	2 horas
Tiempo total de la unidad	27 horas
Evaluación final MF1017_2	1 hora
3 unidades de aprendizaje	70 horas