



**MF1017\_2. Intervención en la atención  
higiénico-alimentaria en instituciones**

## **Objetivos**

---

### □ **Objetivo General**

- Mantener a los usuarios en condiciones de higiene personal, aportando la ayuda que se precise en función de sus necesidades y del plan de intervención previamente establecido.
- Colaborar con el mantenimiento del orden y de las condiciones higiénico-sanitarias de la habitación del usuario.
- Proporcionar y administrar los alimentos al usuario facilitando la ingesta en aquellos casos que así lo requieran.

### □ **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

<b>MF1017_2. Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones</b>	<b>Tiempo estimado</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 1</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preámbulo.</li> <li>• Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo y fundamentos de higiene corporal. Patologías más frecuentes.</li> <li>• Aplicación de técnicas de aseo e higiene corporal.             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Baño en cama: Material de aseo.</li> <li>○ Lavado de cabello.</li> </ul> </li> <li>• Prevención y tratamiento de las úlceras por presión.             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tratamiento de las úlceras por presión.</li> </ul> </li> <li>• Aplicación de cuidados del usuario incontinente y colostomizado.             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cuidados en la colostomía.</li> </ul> </li> <li>• Prevención y control de infecciones. Procedimientos de aislamiento y prevención de enfermedades transmisibles.</li> <li>• Asistencia al usuario para vestirse.</li> <li>• Colaboración en los cuidados post mórtem.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 01	<b>4,50 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>30 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 2</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> Mantenimiento del orden y condiciones higiénicas de la habitación del usuario.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción.</li> <li>• Disposición y limpieza de los efectos personales del usuario.</li> <li>• Control de las condiciones ambientales.</li> <li>• Técnicas de realización de camas.             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Correcto lavado de manos.</li> <li>○ Realización de cama ocupada.</li> <li>○ Vídeo.</li> </ul> </li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 02	<b>1,50 horas</b>

Tiempo total de la unidad	<b>12 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 3</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> Administración de alimentos y recogida de eliminaciones en instituciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evolución del metabolismo en el ciclo vital.</li> <li>• Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patologías relacionadas.</li> <li>• Comprobación de hojas de dietas.</li> <li>• Alimentación por vía oral.</li> <li>• Técnicas de recogida de eliminaciones.</li> <li>• Prevención de riesgos en la alimentación y la recogida de eliminaciones.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 03	<b>2 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>27 horas</b>
Evaluación final MF1017_2	<b>1 hora</b>
<b>3 unidades de aprendizaje / 3 unidades didácticas</b>	<b>70 horas</b>