

FICHA TÉCNICA

**Curso: Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.
SSCS0208 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en Instituciones
sociales**

Horas: 70

Objetivos:

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.

Dirigido a:

Cuidador de minusválidos físicos, psíquicos y sensoriales.

Cuidador de personas dependientes en instituciones.

Gerocultor.

Capacita para:

Para atender a personas en el ámbito sociosanitario en la institución donde se desarrolle su actuación, aplicando las estrategias diseñadas por el equipo interdisciplinar competente y los procedimientos para mantener y mejorar su autonomía personal y sus relaciones con el entorno.

Otros datos:

Este manual presenta ejercicios de autoevaluación que refuerzan los contenidos vistos a lo largo de éste.

Contiene numerosas aplicaciones prácticas que ayudan a comprender mejor la realidad con lo que se va a encontrar.

En este manual podrá encontrar los procedimientos y materiales necesarios para numerosas actuaciones en el ámbito sanitario.

Aparecen numerosas imágenes que hacen más comprensible el desarrollo del contenido

FICHA TÉCNICA

Contenido Formativo:

1. REALIZACIÓN DE LA HIGIENE Y ASEO DE LA PERSONA DEPENDIENTE Y DE SU ENTORNO EN INSTITUCIONES

2. Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo y fundamentos de higiene corporal. Patologías más frecuentes

- 2.1. Introducción
- 2.2. Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo
- 2.3. Patologías más frecuentes
- 2.4. Fundamentos de la higiene corporal
- 2.5. Resumen

3. Aplicación de técnicas de aseo e higiene corporal

- 3.1. Introducción
- 3.2. Valoración de la situación
- 3.3. Tipos de baño o lavado
- 3.4. Baño en bañera o ducha
- 3.5. Baño en la cama
- 3.6. Baño de personas con alzhéimer
- 3.7. Equipos técnicos para realizar el aseo a personas con movilidad limitada
- 3.8. Limpieza de zonas de riesgo
- 3.9. Registro de higiene personal
- 3.10. Aplicación práctica
- 3.11. Resumen

4. Prevención y tratamiento de las úlceras por presión

- 4.1. Introducción
- 4.2. La úlcera por presión o úlcera por decúbito
- 4.3. Tratamiento de las úlceras por presión
- 4.4. El tratamiento y prevención de las úlceras por presión en personas que sufren enfermedades terminales
- 4.5. Resumen

5. Aplicación de cuidados del usuario incontinente y colostomizado

- 5.1. Introducción
- 5.2. Cuidados al usuario con incontinencia urinaria
- 5.3. Cuidados al usuario con incontinencia fecal
- 5.4. El paciente colostomizado
- 5.5. Resumen

6. Prevención y control de infecciones, procedimientos de aislamiento y prevención de enfermedades transmisibles

FICHA TÉCNICA

- 6.1. Introducción
- 6.2. La cadena epidemiológica
- 6.3. La prevención de las enfermedades infecciosas
- 6.4. Prevención sobre los mecanismos de transmisión
- 6.5. Procedimientos de aislamiento
- 6.6. Gestión de los residuos sanitarios
- 6.7. Resumen

7. Asistencia al usuario para vestirse

- 7.1. Introducción
- 7.2. Manejo de la ropa y calzado del usuario
- 7.3. Ayudas para su uso, accesorios
- 7.4. Resumen

8. Colaboración en los cuidados post mórtem

- 8.1. Introducción
- 8.2. Cuidados físicos del enfermo terminal
- 8.3. Signos inminentes de la muerte
- 8.4. Cuidados post mórtem
- 8.5. Resumen

9. MANTENIMIENTO DEL ORDEN Y CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LA HABITACIÓN DEL USUARIO

10. Disposición y limpieza de los efectos personales del usuario

- 10.1. Introducción
- 10.2. La unidad del usuario
- 10.3. Disposición y limpieza
- 10.4. Resumen

11. Control de las condiciones ambientales

- 11.1. Introducción
- 11.2. Climatología y temperatura
- 11.3. Ruido
- 11.4. Luminosidad
- 11.5. Ventilación
- 11.6. Resumen

12. Técnicas de realización de camas

- 12.1. Introducción
- 12.2. Tipos de camas
- 12.3. Actuación ante las mismas
- 12.4. Posiciones de las camas
- 12.5. Ropa de cama: tipos, complementos, climatología
- 12.6. Protocolos de actuación para camas cerradas y ocupadas

FICHA TÉCNICA

12.7. Resumen

13. ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y RECOGIDA DE ELIMINACIONES EN INSTITUCIONES

14. Evolución del metabolismo en el ciclo vital

- 14.1. Introducción
- 14.2. Concepto de alimentación y nutrición
- 14.3. Factores que influyen en los hábitos alimentarios
- 14.4. Clasificación de los alimentos
- 14.5. Requisitos básicos para una dieta equilibrada
- 14.6. Necesidades energéticas del organismo
- 14.7. Preparación de dietas especiales
- 14.8. Resumen

15. Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patologías relacionadas

- 15.1. Introducción
- 15.2. Anatomía y fisiología del tubo digestivo
- 15.3. El sistema endocrino
- 15.4. Patologías relacionadas
- 15.5. Resumen

16. Comprobación de hojas de dietas

- 16.1. Introducción
- 16.2. Dietas y menús de instituciones sociosanitarias
- 16.3. Menús en patologías especiales
- 16.4. Resumen

17. Alimentación por vía oral

- 17.1. Introducción
- 17.2. Alimentación por vía oral
- 17.3. Ayudas técnicas para la ingesta
- 17.4. Apoyo a la ingesta: cubiertos, platos y vasos especiales
- 17.5. Pautas según el estado del usuario
- 17.6. Posturas del usuario que facilitan la ingesta
- 17.7. Resumen

18. Técnicas de recogida de eliminaciones

- 18.1. Introducción
- 18.2. Normas de obtención, transporte y análisis de la muestra
- 18.3. Las muestras de orina
- 18.4. Las muestras de heces
- 18.5. Las muestras de esputo
- 18.6. Las muestras de sangre

FICHA TÉCNICA

18.7. Resumen

19. Prevención de riesgos en la alimentación y la recogida de eliminaciones

19.1. Introducción

19.2. Medidas preventivas

19.3. Normas generales de prevención para el personal sanitario

19.4. Resumen