

Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones



Área: SERVICIOS SOCIOCULTURALES

Modalidad: Teleformación

Duración: 70 h

Precio: 35.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- DESCRIBIR LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS ANATOMOFISIOLÓGICAS Y PATOLÓGICAS DEL APARATO ENDOCRINO Y DEL DIGESTIVO.
- APRENDER LAS DISTINTAS TÉCNICAS DE ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS POR VÍA ORAL, ENUMERANDO LOS MATERIALES.
- SABER ADMINISTRAR ALIMENTACIÓN TANTO LIQUIDA COMO SÓLIDA A LOS USUARIOS CON DEPENDENCIA FUNCIONAL.
- CONOCER LOS DISTINTOS TIPOS DE DIETAS DEPENDIENDO DE LA PATOLOGÍA DEL USUARIO.
- APRENDER TODAS LAS TÉCNICAS NECESARIAS PARA 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, TENIENDO PRESENTE EL TIPO DE DEPENDENCIA FUNCIONAL QUE TENGA EL PACIENTE.
- SABER REALIZAR CUIDADOS POSTMORTEM, SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA PODER COLABORAR CON EL PERSONAL DE ENFERMERÍA.
- CONOCER TODOS LOS REQUISITOS NECESARIOS PARA MANTENER LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LAS HABITACIONES DE LOS USUARIOS.
- 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.

CONTENIDOS

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

- 1.1. PRINCIPIOS ANATOMOFISIOLÓGICOS DEL ÓRGANO CUTÁNEO Y FUNDAMENTOS DE HIGIENE CORPORAL. PATOLOGÍA MÁS FRECUENTE
- 1.2. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ASEO E HIGIENE CORPORAL
- 1.3. PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE LAS ÚLCERAS POR PRESIÓN
- 1.4. APLICACIÓN DE CUIDADOS DEL USUARIO INCONTINENTE Y COLOSTOMIZADO
- 1.5. PREVENCIÓN Y CONTROL DE INFECCIONES. PROCEDIMIENTOS DE AISLAMIENTO Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLES
- 1.6. ASISTENCIA AL USUARIO PARA VESTIRSE
- 1.7. COLABORACIÓN EN LOS CUIDADOS POST-MORTEM

TEMA 2. MANTENIMIENTO DEL ORDEN Y CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LA HABITACIÓN DEL USUARIO

- 2.1. DISPOSICIÓN Y LIMPIEZA DE LOS EFECTOS PERSONALES DEL USUARIO

2.2. CONTROL DE LAS CONDICIONES AMBIENTALES

2.3. TÉCNICAS DE REALIZACIÓN DE CAMAS

TEMA 3. ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y RECOGIDA DE ELIMINACIONES EN INSTITUCIONES

3.1. EVOLUCIÓN DEL METABOLISMO EN EL CICLO VITAL

3.2. PRINCIPIOS ANATOMOFISIOLÓGICOS DE LOS SISTEMAS DIGESTIVO Y ENDOCRINO. PATOLOGÍA RELACIONADA

3.3. COMPROBACIÓN DE HOJAS DE DIETAS

3.4. ALIMENTACIÓN POR VÍA ORAL

3.5. TÉCNICAS DE RECOGIDA DE ELIMINACIONES

3.6. PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA ALIMENTACIÓN Y LA RECOGIDA DE ELIMINACIONES

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.