Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones - Atención sociosanitaria a personas dependientes en Instituciones sociales

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Capacitar a los cuidadores para que sepan 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.
Aplicar las técnicas higiénico-sanitarias del entorno del usuario, así como traslados, movilizaciones y acompañamientos en la deambulación de un usuario, en función de su grado de dependencia.

Contenidos:

BLOQUE 1. REALIZACIÓN DE LA HIGIENE Y ASEO DE LA PERSONA DEPENDIENTE Y DE SU ENTORNO EN INSTITUCIONES
Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo y fundamentos de higiene corporal
Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo.
Patologías más frecuentes de la piel.
Fundamentos de la higiene corporal.

Aplicación de técnicas de aseo e higiene corporal
Valoración de la situación.
Tipos de baño o lavado.
Baño en bañera o ducha.
Baño en la cama.

Baño de personas con alzhéimer.
Equipos técnicos para realizar el aseo a personas con movilidad limitada.
Limpieza de zonas de riesgo.
Registro de higiene corporal.
Aplicación práctica.

Prevención y tratamiento de las úlceras por presión
La úlcera por presión o úlcera por decúbito.
Tratamiento de las úlceras por presión.
El tratamiento y prevención de las úlceras por presión en personas que sufren enfermedades terminales.

Aplicación de cuidados del usuario incontinente y colostomizado
Cuidados al usuario con incontinencia urinaria.
Cuidados al usuario con incontinencia fecal.
El paciente colostomizado.

Prevención y control de infecciones. Procedimientos de aislamiento y prevención de enfermedades transmisibles
La cadena epidemiológica.
La prevención de las enfermedades infecciosas.
Prevención sobre los mecanismos de transmisión.
Procedimientos de aislamiento.
Gestión de los residuos sanitarios.

Asistencia al usuario para vestirse
Manejo de la ropa y calzado del usuario.
Ayudas para su uso, accesorios.

Colaboración en los cuidados post mórtem

Cuidados físicos del enfermo terminal.
Signos inminentes de la muerte.
Cuidados post mórtem.

BLOQUE II. MANTENIMIENTO DEL ORDEN Y CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LA HABITACIÓN DEL USUARIO

Disposición y limpieza de los efectos personales del usuario

La unidad del usuario.
Disposición y limpieza.

Control de las condiciones ambientales

Climatología y temperatura.
Ruido.
Luminosidad.
Ventilación.

Técnicas de realización de camas

Tipos de camas.
Actuación ante las mimas.
Posiciones de las camas.
Ropa de cama: tipos, complementos, climatología.
Protocolos de actuación para camas cerradas y ocupadas.

BLOQUE III. ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y RECOGIDA DE ELIMINACIONES EN INSTITUCIONES

Evolución del metabolismo en el ciclo vital

Concepto de alimentación y nutrición.
Factores que influyen en los hábitos alimentarios.
Clasificación de los alimentos.

Requisitos básicos para una dieta equilibrada.
Necesidades energéticas del organismo.
Preparación de dietas especiales.

Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patologías relacionadas
Anatomía y fisiología del tubo digestivo.
El sistema endocrino.
Patologías relacionadas.

Comprobación de hojas de dietas
Dietas y menús en instituciones sociosanitarias.
Menús en patologías especiales.

Alimentación por vía oral
Alimentación por vía oral.
Ayudas técnicas para la ingesta.
Apoyo a la ingesta: cubiertos, platos y vasos especiales.
Pautas según el estado del usuario.
Posturas del usuario que facilitan la ingesta.

Técnicas de recogida de eliminaciones
Normas de obtención, transporte y análisis de la muestra.
Las muestras de orina.
Las muestras de heces.
Las muestras de esputo.
Las muestras de sangre.

Prevención de riesgos en la alimentación y la recogida de eliminaciones.
Medidas preventivas.

Normas generales de prevención para el personal sanitario.