



# **Curso de Intervención en la Atención Higiénico-Alimentaria en Instituciones**



*Working*

Formación Integral S.L.

[www.workingformacion.com](http://www.workingformacion.com)

# OBJETIVOS

Enseñar a los estudiantes las habilidades y técnicas necesarias para planificar, organizar y llevar a cabo intervenciones en la atención higiénico-alimentaria en instituciones de cuidado de personas dependientes. Ayudar a los estudiantes a desarrollar habilidades en la planificación y elaboración de menús adaptados a las necesidades nutricionales de las personas dependientes.

Proporcionar a los estudiantes una comprensión de las leyes y regulaciones relacionadas con la atención higiénico-alimentaria en instituciones de cuidado de personas dependientes. Proporcionar a los estudiantes una comprensión de la importancia de la seguridad alimentaria y la prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación en instituciones de cuidado de personas dependientes.

Ayudar a los estudiantes a desarrollar habilidades en la planificación y evaluación de intervenciones en atención higiénico-alimentaria en instituciones de cuidado de personas dependientes. Proporcionar a los estudiantes una comprensión de la importancia de la documentación y la registración en el trabajo en atención higiénico-alimentaria en instituciones de cuidado de personas dependientes.

***Este módulo pertenece al Certificado de Profesionalidad en Atención Sociosanitaria a Personas Dependientes en Instituciones Sociales***

# CONTENIDOS

## **UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE LA HIGIENE Y ASEO DE LA PERSONA DEPENDIENTE Y DE SU ENTORNO EN INSTITUCIONES.**

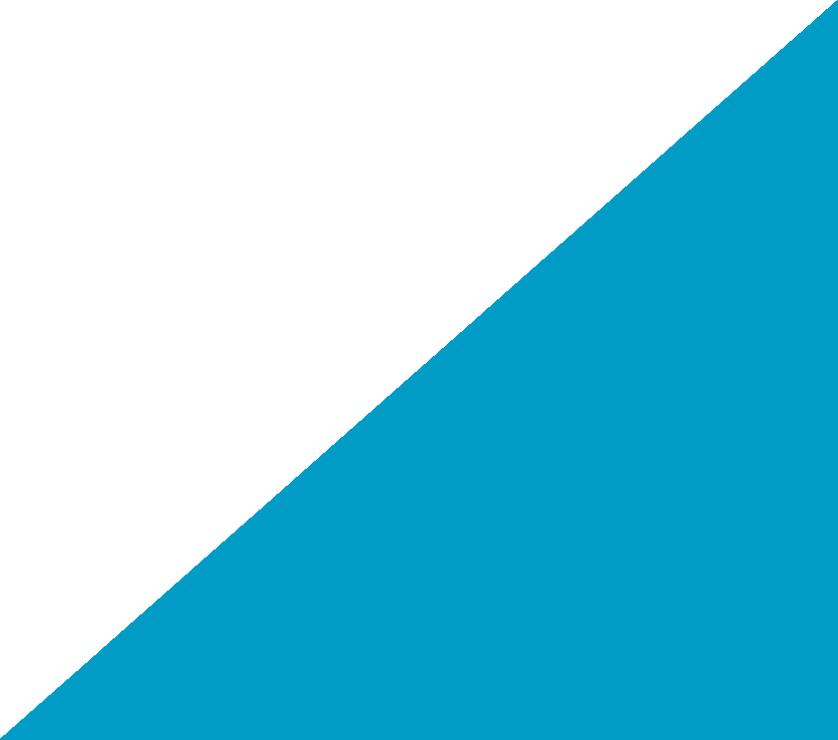
1. Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo y fundamentos de higiene corporal. Patología más frecuente.
2. Aplicación de técnicas de aseo e higiene corporal:
3. Prevención y tratamiento de las úlceras por presión:
4. Aplicación de cuidados del usuario incontinente y colostomizado.
5. Prevención y control de infecciones. Procedimientos de aislamiento y prevención de enfermedades transmisibles.
6. Asistencia al usuario para vestirse:
7. Colaboración en los cuidados postmortem.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANTENIMIENTO DEL ORDEN Y CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LA HABITACIÓN DEL USUARIO.**

1. Disposición y limpieza de los efectos personales del usuario.
2. Control de las condiciones ambientales:
3. Técnicas de realización de camas:

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y RECOGIDA DE ELIMINACIONES EN INSTITUCIONES.**

1. Evolución del metabolismo en el ciclo vital.

2. Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patología relacionada.
  3. Comprobación de hojas de dietas:
  4. Alimentación por vía oral:
  5. Técnicas de recogida de eliminaciones.
  6. Prevención de riesgos en la alimentación y la recogida de eliminaciones.
- 

# MODALIDAD

## METODOLOGÍA

Online. Se entrega el material a través de nuestra plataforma virtual homologada. Contará con acceso a la misma las 24 horas al día los 365 días a la semana.

<http://cursosonline.workingformacion.com>

## DURACIÓN

70 horas

## IMPARTIDO POR

Tutor experto en la materia. Contará con apoyo a través de nuestra plataforma en todo momento.

Al finalizar el curso se hará entrega de un  
**DIPLOMA HOMOLOGADO**





*Working*

Formación Integral S.L.

Paseo Rosales 32, local 9 50008 Zaragoza  
976 242 109 - info@workingformacion.com

[www.workingformacion.com](http://www.workingformacion.com)

