

PROGRAMA

MÓDULO FORMATIVO 2

INTERVENCIÓN EN LA ATENCIÓN HIGIÉNICO-ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES



ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A
PERSONAS DEPENDIENTES EN
INSTITUCIONES SOCIALES

MÓDULO FORMATIVO 2

Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones

Objetivo: desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.

Nivel: 2 Código: UC1017_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: 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.

CR1.1 El usuario recibe la información y la ayuda respecto de los hábitos higiénicos saludables, así como a los productos y materiales para su utilización, siendo suplido en aquellas maniobras que no pueda ejecutar de forma autónoma.

CR1.2 Se ayuda al usuario con dependencia funcional relativa en la ejecución de cuidados higiénicos para los que presenta dificultades específicas, comprobando que se encuentra limpio y seco, con especial atención a los pliegues corporales, cavidad bucal y otras zonas de especial riesgo.

CR1.3 Se efectúa el aseo completo de los usuarios con dependencia funcional total, en la cama o la ducha, según proceda, comprobando que se encuentra limpio y seco, con especial atención a los pliegues corporales y otras zonas de especial riesgo, respetando la intimidad del usuario.

CR1.4 Las duchas y baños se realizan siguiendo la planificación establecida para la unidad.

CR1.5 Se viste al usuario con la ayuda necesaria en cada caso, con ropa y calzado cómodo, adecuado a la temperatura y la época del año.

CR1.6 Se promueve la participación del usuario en su aseo de acuerdo a las pautas de autocuidado establecidas.

CR1.7 La información sobre las actividades relativas a la higiene personal del usuario y a las posibles incidencias acaecidas durante su desarrollo, se recoge y transmite por los procedimientos establecidos en el momento propicio.

CR1.8 Se colabora con el personal sanitario en la realización de los cuidados postmortem, siguiendo los protocolos establecidos.

RP2: Colaborar con el mantenimiento del orden y de las condiciones higiénico-sanitarias de la habitación del usuario.

CR2.1 La limpieza y el orden del mobiliario y de los efectos personales del usuario, se verifican según los protocolos previamente establecidos.

CR2.2 Se comprueba que las condiciones ambientales son adecuadas para atender a las necesidades específicas de la persona: intensidad de luz, temperatura, nivel de ruido tolerable, ventilación.

CR2.3 La cama se hace en función de las necesidades del usuario, de acuerdo a los criterios de calidad establecidos, con la lencería limpia, ausencia de arrugas y humedad, y en la posición adecuada.

CR2.4 La información sobre las actividades relativas a la higiene del entorno del usuario y a las posibles incidencias observadas durante su desarrollo, se recoge y transmite por los procedimientos establecidos en el momento propicio.

RP3: Proporcionar y administrar los alimentos al usuario facilitando la ingesta en aquellos casos que así lo requieran.

CR3.1 Se prepara e informa al usuario para la administración de alimentos, en función de sus necesidades, siguiendo el plan de cuidados previamente establecidos.

CR3.2 Previa comprobación en la hoja de dietas, se efectúa la distribución y el servicio de las comidas.

CR3.3 Se administra los alimentos sólidos y/o líquidos en aquellos casos en que los usuarios precisen apoyo o asistencia específica en la ingesta, en función de las necesidades y verificando que la postura corporal sea idónea.

CR3.4 La ingesta de alimentos se facilita a los usuarios que así lo requieran.

CR3.5 La ingesta de alimentos por parte de los usuarios, dependientes o autónomos, se comprueba y comunica al responsable del plan de cuidados, registrándose de acuerdo al protocolo establecido por el equipo asistencial.

Contexto profesional

Medios de producción y/o creación de servicios. Información individualizada del usuario y su entorno. Procedimientos de atención y cuidados a personas. Programaciones de las actividades que se van a realizar. Protocolos de las técnicas empleadas. Ajuar personal del usuario. Lencería. Materiales e instrumentos utilizados en la atención física a personas en: aseo y limpieza, administración de alimentos, camas articuladas y sillas de baño. Documentación de registro como hojas de incidencia y seguimiento y hojas de dietas.

Productos o resultado del trabajo

Usuario satisfecho en cuanto a la atención, trato y cobertura de sus necesidades físicas básicas: informado, aseado, alimentado, tratado en caso de urgencia. Usuario con mantenimiento y mejora de sus habilidades y destrezas para la realización de las actividades básicas de la vida diaria. Registros realizados. Informes de la evolución de los usuarios completados. Materiales e instrumentales en condiciones higiénicas.

Información utilizada o generada

Informaciones escritas de la situación de los usuarios. Información derivada de la observación directa del usuario y de la familia. Pautas de actuación. Hojas de tratamiento, de dietas, manual de procedimientos, protocolos de las técnicas empleadas, manuales de instrucciones de los equipos empleados, hojas de comentarios y evolución, hojas de registro, entre otros. Manuales de información sanitaria, de cuidados y de planes de seguridad. Bibliografía relacionada, legislación y normativa.

CONTENIDOS MÓDULO FORMATIVO 2

Duración: 70 horas

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. Patología más frecuente.
- Aplicación de técnicas de aseo e higiene corporal:
 - Baño en bañera o ducha.
 - Baño en la cama.
 - Baño de personas con alzhéimer.
 - Cuidado de los pies de personas con diabetes.
 - Higiene bucal.
 - Limpieza de pliegues corporales.
 - Limpieza de zonas de riesgo.
- Prevención y tratamiento de las úlceras por presión:
 - Higiene corporal.
 - Protección de la piel.
 - Cambios posturales.
- Aplicación de cuidados del usuario incontinente y colostomizado.
- Prevención y control de infecciones. Procedimientos de aislamiento y prevención de enfermedades transmisibles.
- Asistencia al usuario para vestirse:

- Manejo de la ropa y calzado del usuario.
- Ayudas para su uso, accesorios.
- Colaboración en los cuidados postmortem.

2. Mantenimiento del orden y condiciones higiénicas de la habitación del usuario

- Disposición y limpieza de los efectos personales del usuario.
- Control de las condiciones ambientales:
 - Luminosidad.
 - Temperatura.
 - Ventilación.
 - Ruido.
- Técnicas de realización de camas:
 - Tipos de camas y actuación ante las mismas.
 - Ropa de cama: tipos, complementos, climatología.
 - Posiciones de la cama.
 - Protocolos de actuación para camas cerradas y ocupadas.

3. Administración de alimentos y recogida de eliminaciones en instituciones

- Evolución del metabolismo en el ciclo vital.
- Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patología relacionada.
- Comprobación de hojas de dietas:
 - Dietas y menús de instituciones sociosanitarias.
 - Menús en patologías especiales.
- Alimentación por vía oral:
 - Ayudas técnicas para la ingesta.
 - Apoyo a la ingesta: cubiertos, platos y vasos especiales.
 - Pautas según estado del usuario.
 - Posturas del usuario que facilitan la ingesta.
- Técnicas de recogida de eliminaciones.
- Prevención de riesgos en la alimentación y la recogida de eliminaciones.