

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	INTERVENCIÓN EN LA ATENCIÓN HIGIÉNICO-ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES	Duración	70
Código	MF1017_2		
Familia profesional	SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD		
Área profesional	Atención social		
Certificado de profesionalidad	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones	Nivel	2
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes	Duración	30
	Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones		70
	Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones		70
	Animación social de personas dependientes en instituciones		30
	Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones		50
	Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones		50
	Prácticas profesionales no laborales de atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia UC1017_2: DESARROLLAR INTERVENCIONES DE ATENCIÓN FÍSICA DIRIGIDAS A PERSONAS DEPENDIENTES EN EL ÁMBITO INSTITUCIONAL

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: 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.
- CE1.1 Identificar las características psicofísicas de los colectivos de usuarios, con atención especial a las necesidades de atención física que se derivan del proceso de envejecimiento.
- CE1.2 Describir las principales características anatomofisiológicas y la patología más frecuente del órgano cutáneo
- CE1.3 Determinar cuidados higiénicos requeridos por usuario en función de estado de salud y nivel dependencia.
- CE1.4 Indicar los procedimientos de aseo personal, precisando los productos, materiales y ayudas técnicas para su realización en función del estado y necesidades del usuario.
- CE1.5 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.
- CE1.6 Señalar los procedimientos de recogida de heces y orina, precisando los materiales en función del estado y las necesidades del usuario.
- CE1.7 Describir las técnicas de limpieza y conservación de prótesis.
- CE1.8 Describir los procedimientos de amortajamiento de cadáveres, precisando los materiales y productos para su utilización.
- CE1.9 En un supuesto práctico de atención a la higiene personal del usuario, debidamente caracterizado:
- Identificar y seleccionar los medios materiales que se van a utilizar en función del supuesto.
 - Realizar técnicas de aseo personal.
 - Efectuar la recogida de heces y orina con utilización de cuña y/o botella, así como la recogida de las mismas en usuarios incontinentes y/o colostomizados.
- C2: Adaptar y aplicar las técnicas de mantenimiento del orden y de las condiciones higiénico-sanitarias del entorno del usuario.
- CE2.1 Enumerar y caracterizar las condiciones higiénico-sanitarias que debe reunir el entorno habitual de la persona en la Institución.
- CE2.2 Indicar las técnicas de realización y/o limpieza de la cama del usuario, así como los accesorios de uso más frecuente y criterios de sustitución de los mismos en situaciones especiales, atendiendo al mayor "confort" en función de las necesidades del usuario.
- CE2.3 Describir los distintos tipos de colchones, de ropa de cama y de técnicas de doblaje y preparación para su posterior utilización.
- CE2.4 En un supuesto práctico debidamente caracterizado: realizar técnicas de preparación y apertura de la cama libre en sus distintas modalidades, ordenando, así mismo, la habitación del usuario.
- C3: Aplicar la técnica de apoyo a la ingesta al usuario, siguiendo las indicaciones de administración prescritas.
- CE3.1 Describir principales características anatomofisiológicas y patológicas del aparato endocrino y del digestivo.

CE3.2 Describir las técnicas de administración de alimentos por vía oral, enumerando los materiales.

CE3.3 En un supuesto práctico, de situaciones de apoyo a la ingesta:

- Indicar la postura anatómica más adecuada en función de la vía de administración del alimento.
- Simular las técnicas de ayuda a la ingesta, en función del grado de dependencia del usuario.
- Cumplimentar con datos supuestos los registros de su competencia en el formato y soporte correspondiente, así como las plantillas de dietas según las necesidades de cada usuario.

Contenidos

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 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 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.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Crterios de acceso

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones.