

Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones (MF1017_2)

Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones (MF1017 2)



Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones (MF1017_2)

Duración: 70 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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.

Metodología:

Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones (MF1017_2)







El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.



Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- -Por el aula virtual, si su curso es on line
- -Por e-mail
- -Por teléfono

Medios y materiales docentes

- -Temario desarrollado.
- -Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.
- -Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones (MF1017_2)



Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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