



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF1017\_2 Intervención en la Atención Higiénico-Alimentaria en Instituciones

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Teniendo en cuenta las modificaciones sociales y de bienestar que la sociedad actual ha experimentado, se torna de vital importancia atender a aquellas personas dependientes en el ámbito sociosanitario en la institución donde se desarrolle su actuación, aplicando las estrategias diseñadas por el equipo interdisciplinar competente y los procedimientos para mantener y mejorar su autonomía personal y sus relaciones con el entorno. Así, el presente curso pretende desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.

### 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 patología más frecuente
2. Aplicación de técnicas de aseo e higiene personal
3. Prevención y tratamiento de las úlceras por presión: higiene, protección de la piel y cambios posturales
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. Patologías relacionadas
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



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)