

## Atención higiénico-alimentaria en instituciones sociales



**Área:** Sanitarios (Cursos no baremables)

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 20 h

**Precio:** 150.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Conocer en profundidad las características anatomofisiológicas relacionadas con los cuidados de aseo e higiene. Saber proporcionar los cuidados higiénicos de manera adecuada como sistema preventivo de patologías de la piel derivadas en mayor o menor escala. Poseer las habilidades y conocimientos necesarios para la elaboración de cuidados del usuario en caso de fallecimiento. Preservar y mantener el máximo nivel de autonomía del usuario. Conocer todos los factores ambientales que rodean a la persona en situación de dependencia, así como saber intervenir ante aquellos que pudieran estar dificultando o entorpeciendo el bienestar del mismo. Actuar como intermediario o creador de un contexto residencial o institucional donde las personas en situación de dependencia puedan estar dotadas de calidad de vida. Dotar al alumno de las herramientas y conocimientos necesarios para adaptar la alimentación a los diferentes usuarios que se encuentran en las instituciones sociales. Capacitar al técnico para realizar las tareas de ingesta con el usuario de forma adecuada y sabiendo detectar sus necesidades y características especiales. Saber intervenir ante diferentes patologías digestivas, así como actuar de forma correcta ante diferentes tipos de eliminaciones de sustancias de desecho orgánicas.

### CONTENIDOS

1 Higiene de la persona dependiente - 1.1 Aspectos anatomofisiológicos de la piel y la higiene corporal - 1.2 Técnicas de aseo e higiene corporal - 1.3 Tratamiento de úlceras por presión - 1.4 El usuario incontinente y colostomizado - 1.5 Control de infecciones - 1.6 Ayuda al usuario para vestirse - 1.7 Cuidados postmortem - 1.8 Cuestionario: Cuestionario - 2 Orden y condiciones higiénicas - 2.1 Limpieza de los efectos personales - 2.2 Condiciones ambientales - 2.3 Técnicas para la realización de camas de personas dependientes - 2.4 Cuestionario: Cuestionario - 3 Alimentación y recogida de eliminación en instituciones - 3.1 El metabolismo en el ciclo vital - 3.2 Aspectos anatomofisiológicos del sistema digestivo - 3.3 Hojas de dietas según necesidades - 3.4 Alimentación por vía oral - 3.5 Recogida de eliminaciones - 3.6 Prevención en aspectos alimenticios y de recogida de eliminaciones - 3.7 Cuestionario: Cuestionario - 3.8 Cuestionario: Cuestionario final -

### METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

---

**EMAIL:** [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)

**TELÉFONO:** 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



**Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

**Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

**El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

**Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

### Los requisitos técnicos mínimos son:

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

## CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

### Plazos de realización:

**Evaluación continua:** con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

**Evaluación final:** se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

---

**EMAIL: [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)**

**TELÉFONO: 635952170**

**<https://www.mferrerconsultores.com>**



**Evaluación continua:** durante todos los días del curso.

**Evaluación final:** un día después de la finalización del curso.

---

**EMAIL:** [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)  
**TELÉFONO:** 635952170

**<https://www.mferrerconsultores.com>**