

MF1017_2: Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones

Duración: 70 horas de las cuales:	58 horas eLearning
	9 horas tutoría presencial
	3 horas de evaluación

Los Certificados de profesionalidad son titulaciones oficiales reguladas por el SEPE (Servicio de Empleo Público Estatal) que acreditan tener competencias profesionales para el desarrollo de una actividad laboral.

Titulación

Obtendrá la acreditación parcial de competencias del módulo formativo MF1017_2: Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones emitido por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.

Este Modulo Formativo forma parte del Certificado de Profesionalidad SSCS 0208 ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS DEPENDIENTES EN INSTITUCIONES SOCIALES, titulación mínima necesaria para trabajar como cuidadores, gerocultores o auxiliares de cuidados, en Residencias de Mayores, Centros de Día, Centros de atención a dependientes y otros centros de acción Social, tanto públicos como privados.

La titulación completa será **OBLIGATORIA a partir de 31 de Diciembre de 2017, para poder ejercer como cuidadores, gerocultores o auxiliares de cuidados en el sector.**

Destinatarios

Demandantes de empleo, o bien personas que deseen insertarse en el sector sociosanitario como cuidadores, gerocultores o auxiliares de cuidados en Instituciones de atención a dependientes.

Las ocupaciones profesionales que acredita este Certificado de Profesionalidad son:

- Cuidador de minusválidos físicos, psíquicos y sensoriales.
- Cuidador de personas dependientes en instituciones.
- Gerocultor.

Requisitos de acceso

Para realizar esta formación, el alumno debe estar en posesión de alguno de los siguientes requisitos:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o superior.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 o módulos formativos de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la familia de servicios socioculturales y a la comunidad.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio para el nivel 2, o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener realizada la prueba de competencias clave necesaria.

Competencias

La realización de este Certificado de Profesionalidad te asegura la adquisición de la siguiente unidad de competencia profesional:

- **UC1017_2 Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.**

Objetivos

Al finalizar la Acción Formativa los participantes serán capaces de:

- Realizar o apoyar las actividades higiénico alimentarias con los dependientes del centro de acuerdo a su nivel de autonomía en las mismas.
- Conocer cómo mantener la estancia del usuario en condiciones higiénicas y adecuadas.
- Identificar cuidados específicos de usuarios con patologías concretas.
- Realizar cuidados preventivos en las actividades higiénicos alimentarias para evitar patologías.

- Identificar los distintos tipos de dietas que existen en una institución de atención a dependientes.
- Conocer los distintos instrumentos de ayuda a la ingesta de alimentos.

Programa

MF1017_2: Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones

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. Patologías más frecuentes.
- Aplicación de técnicas de aseo e higiene corporal.
- Prevención y tratamiento de las úlceras por presión.
- 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.
- 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.
- Técnicas de realización de camas.

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.
- Alimentación por vía oral.
- Técnicas de recogida de eliminaciones.
- Prevención de riesgos en la alimentación y la recogida de eliminaciones.



FORMACIÓN

Inscripción Bolsa de Empleo

Al finalizar el curso, se inscribirá al alumno en un programa de duración de un año sobre búsqueda activa de empleo, con los siguientes servicios:

- Servicio de Orientación Laboral en que el alumno tendrá acceso a herramientas para optimizar los recursos de búsqueda de empleo.
- Asistencia y seguimiento de proceso de inserción laboral.
- Inserción de su CV en las empresas de nuestra bolsa de empleo.
- Información sobre vacantes de empleo.

Metodología

Combina metodología de formación para el desarrollo de (conocimientos, habilidades y actitudes), utilizando múltiples recursos para su adquisición:

- Contenidos multimedia.
- Casos y videos prácticos.
- Foros de debate.
- Videoconferencias de los docentes en directo.
- Tutorías online.
- Curso tutorizado por personal acreditado por el SEPE.

Contacto

Telf.: 91 270 21 79

mail: info.certificados@bvbs.es