

Guía

**Certificado de atención sociosanitaria
a personas dependientes
en instituciones sociosanitarias**

Paraninfo

***Intervención en la atención
higiénico-alimentaria en instituciones***

Programación didáctica

Módulo: Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones

Certificado: Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales

Introducción al módulo

La prestación adecuada de la atención en las instituciones requiere de la capacitación del profesional en materia de higiene y alimentación.

Ayudar a cubrir las necesidades básicas de la persona que no tiene la capacidad suficiente para poder cuidarse de manera autónoma es una de las actividades más comunes en las que participará el profesional de atención sociosanitaria.

A la hora de proveer los cuidados, es importante contribuir a incrementar la autonomía y respetar la intimidad y las decisiones de la persona en situación de dependencia.

La higiene no se limita a la simple puesta en práctica de las técnicas de aseo, es necesario que el profesional contemple y tenga en cuenta las medidas que contribuyan a que el aseo se produzca en las mejores condiciones de seguridad.

El profesional debe seleccionar la técnica de aseo y los elementos necesarios para su desarrollo, siguiendo las medidas que protejan la salud de la persona a la que cuida.

Las medidas de seguridad y protección tienen que estar presentes en cualquier intervención del profesional para que el usuario no sufra ningún accidente ni afección derivada de unos cuidados inadecuados o insuficientes.

El profesional de atención sociosanitaria también participará en el diseño de dietas y la elaboración de menús en la institución. Para ello, es fundamental que conozca los distintos alimentos y los nutrientes que los componen, los principios en los que se basa una dieta sana y cómo responder ante ciertas patologías de los usuarios.

Los déficits funcionales en la acción de alimentarse crean la necesidad terapéutica de entrenar, rehabilitar o compensar la función perdida o disminuida en el usuario.

En este módulo, se trabajará la adquisición de los conocimientos necesarios que capaciten al alumno para participar en el proceso terapéutico de la disfunción alimentaria.

Otra de las necesidades que presenta la persona es la eliminación de los productos de desecho, y es tan importante su evacuación como que su eliminación se produzca sin generar molestias ni afecciones.

La persona que se encuentra en situación de dependencia deja en manos del profesional la capacidad de poder manejar los productos de su eliminación ocasionados por las incontinencias o por procesos patológicos que le van a imposibilitar el poder realizarlos por sí sola y llevar el control de sus evacuaciones.

Índice de unidades de las que se compone el módulo

La duración de este módulo es de 180 horas distribuidas en las siguientes unidades:

- Unidad 1. La higiene y el aseo de la persona dependiente y de su entorno.
- Unidad 2. Higiene, seguridad y protección de la persona dependiente.
- Unidad 3. Los principios de alimentación y nutrición.
- Unidad 4. La dietética y la dietoterapia.
- Unidad 5. La administración de alimentos.
- Unidad 6. La recogida de eliminaciones en la institución.

Objetivos modulares

Estos objetivos se corresponden con el conjunto de aptitudes y actitudes que se deben desarrollar en el módulo. Son los siguientes:

- Realizar y supervisar los cuidados higiénicos necesarios de la persona que se encuentra en situación de dependencia.
- Seguir las normas de higiene y seguridad que permiten proteger la salud y prevenir accidentes y afecciones.
- Conocer los principios de la alimentación y la nutrición.
- Participar en la elaboración de dietas y en la planificación de menús en la institución.
- Realizar el control de las evacuaciones.
- Fomentar hábitos de autonomía personal.

Unidades

Unidad 1. La higiene y el aseo de la persona dependiente y de su entorno

1. Introducción de la unidad

La higiene corporal es el acto por el que las personas realizan de forma independiente actividades de aseo personal.

En algunas ocasiones, el usuario dependiente puede necesitar la ayuda de profesionales para su consecución por presentar alteraciones de salud.

Es importante que el profesional conozca exactamente qué fase de la higiene puede realizar la persona de forma autónoma y con seguridad, y para qué partes va a necesitar ayuda.

El profesional determinará el procedimiento que debe seguir para el aseo en función de las características personales del usuario, que van a depender del estado de salud, de las posibilidades de movimiento y del entorno donde se realice.

2. Objetivos de la unidad

Con esta unidad se pretende que los alumnos sean capaces de:

- Determinar la necesidad de higiene de una persona.
- Valorar el grado de dependencia o independencia de la persona para el aseo.
- Preparar el equipo necesario para la realización del aseo.
- Realizar los cuidados higiénicos en función de las características de la persona (baño o ducha).
- Llevar a cabo el aseo siguiendo una secuencia correcta de las zonas corporales.
- Analizar los pasos cronológicos seguidos en la práctica del aseo.
- Fomentar hábitos de autonomía personal en la persona.

3. Contenidos de la unidad

Las unidades están compuestas por contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales. Estos son los siguientes:

- Contenidos conceptuales.

El órgano cutáneo. Patologías de la piel. Fundamentos de la higiene corporal. Técnicas de aseo e higiene corporal. Secuencias de aseo. El equipo necesario para el aseo y el baño. Tipos de camas, complementos y arreglo de camas. Hábitos de autonomía personal. El entorno y el material del aseo. La ropa y otros accesorios de uso personal.

- Contenidos procedimentales.

Apoyar al personal de enfermería. Seguimiento de protocolos de higiene y aseo personal. Seguimiento de protocolos de higiene y cuidado de prótesis. Seguimiento de los protocolos sobre el arreglo de camas. Interacción con el usuario. Abordaje de situaciones. Análisis e interpretación de la información observada.

- Contenidos actitudinales.

Integración del rol profesional. Apoyo al personal de enfermería. Responsabilidad sobre el desarrollo de sus funciones. Comunicación. Amabilidad y cortesía en el trato. Escucha y empatía. Respeto por las ideas, los intereses, los valores, las decisiones, la intimidad, etc. de la persona usuaria. Adecuación del trato a las características individuales. Desarrollo de actitudes no discriminatorias ni reduccionistas o asistenciales.

Unidad 2. Higiene, seguridad y protección de la persona dependiente

1. Introducción de la unidad

La higiene no se limita a la puesta en práctica de las técnicas de aseo, es necesario que el profesional tenga en cuenta las medidas que contribuyen a que el aseo de la persona que se encuentra en situación de dependencia se produzca en las mejores condiciones de seguridad.

Ayudar a cubrir las necesidades básicas de la persona que no tiene la capacidad suficiente para poder cuidarse de manera autónoma es una de las actividades más comunes en las que participará el profesional.

El profesional debe seleccionar las técnicas de aseo y los elementos necesarios para su desarrollo, siguiendo las medidas que protejan la salud de la persona a la que cuida.

Las medidas de seguridad y protección tienen que estar presentes en cualquier intervención del profesional para que el usuario no sufra ningún accidente ni afección derivada de unos cuidados inadecuados o insuficientes.

2. Objetivos de la unidad

Con esta unidad se pretende que los alumnos sean capaces de:

- Seguir las normas de prevención y seguridad durante las actividades de higiene y aseo personal.
- Suministrar los cuidados de higiene, seguridad y protección adecuados a la persona incontinente.
- Proporcionar los cuidados de higiene, seguridad y protección adecuados a la persona colostomizada.
- Prevenir la aparición de úlceras por presión y proporcionar los cuidados adecuados ante la lesión de la piel.
- Prevenir la aparición de infecciones.
- Mantener en condiciones asépticas el entorno del usuario.

3. Contenidos de la unidad

Las unidades están compuestas por contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales. Estos son los siguientes:

- Contenidos conceptuales.

Higiene y protección. Cuidado de la piel. Incontinencia urinaria y fecal. Colostomías. Úlceras por presión. Prevención y control de infecciones.

- Contenidos procedimentales.

Apoyar al personal de enfermería. Seguimiento de protocolos de higiene, seguridad y protección personal. Abordaje de las incontinencias. Técnicas de higiene y cuidados de la persona incontinente. Prevención y cuidados de las úlceras por presión. Protocolos de limpieza y asepsia.

- Contenidos actitudinales.

Integración del rol profesional. Apoyo al personal de enfermería. Responsabilidad sobre el desarrollo de sus funciones. Comunicación. Amabilidad y cortesía en el trato. Escucha y empatía. Respeto por las ideas, los intereses, los valores, las decisiones, la intimidad, etc. de la persona usuaria. Adecuación del trato a las características individuales. Desarrollo de actitudes no discriminatorias ni reduccionistas o asistenciales.

Unidad 3. Los principios de alimentación y nutrición

1. Introducción de la unidad

El conocimiento de los distintos alimentos y de los nutrientes que los componen es necesario para conseguir una buena alimentación, una nutrición sana y una dieta equilibrada y ajustada a las necesidades del organismo.

Las costumbres alimentarias que se adquieren con un ritmo de vida desordenado o alejado de los cuidados de la propia salud fomentan hábitos de consumo inadecuados que contribuyen a crear desarreglos en la nutrición. Esto puede desencadenar, en muchas ocasiones, ciertas enfermedades.

El profesional debe asegurarse de que el plan alimentario establecido por los especialistas se cumple y que los alimentos administrados al usuario son apropiados para sus necesidades.

Asimismo, debe conocer la anatomía y la fisiología de los sistemas digestivo y endocrino para entender el proceso por el que pasa el alimento y relacionar los conocimientos con las patologías más comunes de ambos sistemas.

2. Objetivos de la unidad

Con esta unidad se pretende que los alumnos sean capaces de:

- Comprender la diferencia entre alimentación y nutrición.
- Conocer la anatomía y fisiología de los sistemas digestivo y endocrino.
- Identificar las patologías más frecuentes de los aparatos digestivo y endocrino.
- Comprender el proceso por el que pasa el alimento hasta ser transformado en nutrientes.
- Conocer la composición, la clasificación y las funciones de los alimentos.

3. Contenidos de la unidad

Las unidades están compuestas por contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales. Estos son los siguientes:

- Contenidos conceptuales.

Principios de alimentación y nutrición. Conceptos de alimentación y nutrición. Los alimentos. Composición de los alimentos. Clasificación funcional. Principios anatómofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Patología más frecuente.

- Contenidos procedimentales.

Apoyar al personal de enfermería en la implementación de los planes de alimentación de la persona con necesidades de atención asistencial. Observación y análisis de la información. Identificación de alteraciones.

- Contenidos actitudinales.

Integración del rol profesional. Apoyo al personal sanitario. Rigor en el seguimiento de normas y competencias profesionales. Interacción con otros miembros del equipo. Responsabilidad en el desarrollo de sus funciones. Obtención y uso de la información.

Unidad 4. La dietética y la dietoterapia

1. Introducción de la unidad

Las costumbres alimentarias que se adquieren con un ritmo de vida desordenado o alejado de los cuidados de la salud fomentan hábitos de consumo inadecuados que contribuyen a crear desarreglos en la nutrición. Esto puede desencadenar, en muchas ocasiones, ciertas enfermedades.

La selección de los tipos y las cantidades adecuadas de alimentos en función de las necesidades y recomendaciones energéticas y nutricionales del usuario contribuye a fomentar la salud y prevenir la enfermedad.

El profesional que trabaja en una institución cuidando de personas que se encuentran en situación de dependencia debe contribuir a la implementación del plan de alimentación individual y adecuar sus funciones a las directrices establecidas.

Es fundamental que el profesional conozca los principios en los que se basa una dieta sana, que compruebe las hojas de dietas y que sepa cómo responder ante ciertas patologías de los usuarios.

2. Objetivos de la unidad

Con esta unidad se pretende que los alumnos sean capaces de:

- Comprender la relación que existe entre nutrición y salud.
- Reconocer y realizar dietas saludables y equilibradas, basadas en los principios de alimentación y dietética.
- Aprender a utilizar los alimentos de forma adecuada, para proponer una alimentación variada.
- Elaborar dietas en función de patologías y características específicas.
- Identificar las necesidades nutricionales de los distintos estados fisiológicos y adaptar las dietas en función de las características individuales.
- Participar en la planificación y ejecución del plan alimentario.

3. Contenidos de la unidad

Las unidades están compuestas por contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales. Estos son los siguientes:

- Contenidos conceptuales.

Recomendaciones en energía y nutrientes. Ingesta recomendada. Dieta saludable. Calidad de dieta. Tipos de dieta. La dieta familiar. El etiquetado. Las raciones alimentarias. Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas. Menús para patologías.

- Contenidos procedimentales.

Apoyar al personal de enfermería en la implementación de los planes de alimentación. Adaptación de dietas. Interpretación del etiquetado. Calcular raciones alimentarias. Elaboración de menús para patologías. Seguimiento de las recomendaciones higiénicas, funcionales y de calidad del plan de alimentación.

- Contenidos actitudinales.

Integración del rol profesional. Desarrollo de un rol activo vs. pasivo. Observación. Análisis de la información. Amabilidad y cortesía en el trato. Escucha y empatía. Respeto por las ideas, los intereses, los valores, las decisiones, la intimidad, etc. de la persona usuaria. Adecuación del trato a las características individuales. Desarrollo de actitudes de prevención de la salud.

Unidad 5. La administración de alimentos en instituciones

1. Introducción de la unidad

La alimentación es una actividad básica que se realiza de manera automática cada día.

Aparentemente su ejecución es sencilla; sin embargo, se convierte en un reto cuando el usuario presenta déficits funcionales que le impiden desarrollar una ingesta normalizada.

Cuando esto ocurre, se genera la necesidad terapéutica de entrenar, rehabilitar o compensar la función perdida o disminuida en el usuario, con el fin de que realice la actividad de la manera más autónoma posible.

El profesional de atención sociosanitaria debe adquirir los conocimientos necesarios que le capaciten para participar en el proceso terapéutico de la alimentación.

El profesional debe conocer las ayudas técnicas disponibles para apoyar a los usuarios en la ingesta de alimentos. También es importante que aprenda a informar al usuario y a la familia, con una actitud comprensiva, sobre los protocolos y los elementos que se emplean en el tratamiento de la actividad.

2. Objetivos de la unidad

Con esta unidad se pretende que los alumnos sean capaces de:

- Conocer e identificar en el usuario déficits físicos y psíquicos que interfieran en el desarrollo normalizado e independiente de la alimentación.
- Aprender a informar a los usuarios y a la familia sobre el plan de intervención terapéutico.
- Dominar la aplicación de técnicas básicas para la ingesta de alimentos.
- Desarrollar estrategias de motivación y fomento de la autonomía e independencia del usuario en la alimentación.
- Conocer y manejar la aplicación de ayudas técnicas en el entrenamiento y la adaptación de la alimentación.

3. Contenidos de la unidad

Las unidades están compuestas por contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales. Estos son los siguientes:

- Contenidos conceptuales.

Principales deficiencias físicas y psíquicas que afectan a la alimentación. Los problemas asistenciales relacionados con la ingesta. Informar al usuario y a la familia. Las técnicas básicas de ingesta de alimentos. Autonomía personal en la alimentación.

Las ayudas técnicas para la ingesta y la preparación de alimentos.

- Contenidos procedimentales.

Identificación de deficiencias físicas y psíquicas que afectan a la alimentación. Informar al usuario y a la familia. Implementación de los planes de alimentación. Aplicación de las técnicas básicas de ingesta de alimentos. Fomento de la autonomía personal en la alimentación. Utilización de las ayudas técnicas para la ingesta y la preparación de alimentos.

- Contenidos actitudinales.

Integración del rol profesional. Desarrollo de un rol activo vs. pasivo. Observación. Análisis de la información. Amabilidad y cortesía en el trato. Escucha y empatía. Respeto por las ideas, los intereses, los valores, las decisiones, la intimidad, etc. de la persona usuaria. Adecuación del trato a las características individuales. Desarrollo de actitudes de prevención de la salud. Respeto de las competencias profesionales. Rigor en el seguimiento de normas. Actitudes de intervención interdisciplinar.

Unidad 6. La recogida de eliminaciones en la institución

1. Introducción de la unidad

Una de las necesidades que presenta el ser humano es la eliminación de los productos de desecho, y es tan importante su evacuación como que su eliminación se produzca sin generar molestias a la persona, como infecciones, irritaciones o mal olor, entre otras.

La persona en situación de dependencia deja en manos del profesional la capacidad de manejar los productos de su eliminación ocasionados por las incontinencias o por procesos patológicos que le van a imposibilitar el poder realizarlos por sí sola, generándole vergüenza, pérdida de la autoestima, depresión o aislamiento.

Es importante tener esto en cuenta a la hora de proveer los cuidados, favoreciendo en la medida de lo posible la autonomía e intimidad de la persona a la que se cuida.

El profesional debe conocer los dispositivos auxiliares que existen en el mercado para la recogida y eliminación, utilizando en cada momento el que mejor se ajuste a las necesidades de la persona, así como manejarlos correctamente.

2. Objetivos de la unidad

Con esta unidad se pretende que los alumnos sean capaces de:

- Identificar los distintos productos para la eliminación y de dónde proceden.
- Realizar correctamente el protocolo de higiene genital y anal.
- Reconocer y utilizar los distintos dispositivos de recogida.
- Realizar la colocación y retirada de la cuña y la botella.
- Aconsejar los dispositivos que hay que utilizar en el caso de incontinencia.
- Saber proporcionar intimidad tanto en la higiene como en los momentos de eliminación (orina y heces).

3. Contenidos de la unidad

Las unidades están compuestas por contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales. Estos son los siguientes:

- Contenidos conceptuales.

La eliminación de excretas. Los medios y materiales para la recogida de excretas. Las normas higiénico-sanitarias. La higiene y la presencia física personales. La intimidad de la persona dependiente y sus familiares.

- Contenidos procedimentales.

Apoyar al personal de enfermería. Seguimiento de protocolos de recogida de excretas. Seguimiento de protocolos de higiene y aseo personal. Interacción con el usuario. Abordaje de situaciones. Análisis e interpretación de la información observada.

- Contenidos actitudinales.

Integración del rol profesional. Apoyo al personal de enfermería. Responsabilidad sobre el desarrollo de sus funciones. Comunicación. Amabilidad y cortesía en el trato. Escucha y empatía. Respeto por las ideas, los intereses, los valores, las decisiones, la intimidad, etc. de la persona usuaria. Adecuación del trato a las características individuales. Desarrollo de actitudes no discriminatorias ni reduccionistas o asistenciales.

Metodología didáctica

La metodología didáctica estará basada en el desarrollo de contenidos teóricos, procedimentales y actitudinales.

Los contenidos conceptuales deberán introducirse de forma «significativa», es decir, partiendo de las ideas o conceptos previos de los alumnos, lo que facilitará el aprendizaje de cada punto. Será, por tanto, un tratamiento metodológico interactivo con la clase, por lo que se trabajará previamente sobre lo que saben de cada tema.

Los objetivos del curso se lograrán a través de una metodología, que combinará las clases expositivas con ejercicios de tipo expositivo, demostrativo, operativo, rescapitulador, de autoevaluación, etc., y actividades eminentemente prácticas que permitan el conocimiento y la posterior aplicación en la práctica laboral. Por tal motivo, se fomentará la transferencia a entornos reales o simulados en todo momento.

El desarrollo de actividades y tareas se realizará tanto de manera individual como grupal con el objetivo de fomentar el desarrollo de habilidades y competencias del futuro profesional en todos los ámbitos y roles de actuación.

Materiales y recursos didácticos

Como libros de texto se utilizarán *Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales*, de la editorial Santillana.

Se utilizarán los materiales didácticos correspondientes a la dotación del aula, entre los que se incluyen la biblioteca del aula, los ordenadores, los programas informáticos, retroproyector, material de papelería, etc.

También se utilizarán cuantos modelos reales (o simulados) de equipos, documentos, actividades y herramientas exija cada unidad.

Se contará con la participación de profesionales especialistas que puedan contribuir con charlas, ponencias o foros a la integración de los contenidos del módulo.

En la medida de lo posible, se realizarán visitas que permitan integrar los contenidos y transferirlos a entornos reales.

Sistemas de evaluación

Criterios de evaluación

Si entendemos que la evaluación es la medida de los avances y las dificultades que se van produciendo tras cada conjunto de conocimientos, parece lógico determinar una serie de criterios de evaluación. Éstos estarán en perfecta dependencia con los objetivos que queremos conseguir y con los conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales que se trabajarán en cada unidad.

Se procederá a una evaluación inicial, intermedia y final de cada unidad didáctica, desde una perspectiva de evaluación continua, en la que el criterio de evaluación se basará en la consecución de los objetivos específicos de cada unidad.

Procedimientos e instrumentos de evaluación

El conjunto de procedimientos de evaluación estará constituido por un amplio abanico de herramientas que dependerá del tipo de contenidos que se evalúe y de la decisión del docente. Entre ellos podemos destacar:

- Contenidos teóricos:
 - Cuestionarios tipo test.
 - Cuestionarios de desarrollo de preguntas.
 - Trabajos individuales y de grupo.
 - Debates y grupos de discusión.
 - Otros.
- Contenidos prácticos:
 - Abordaje de casos prácticos.
 - Desarrollo de exposiciones.
 - Dinámicas de grupo.
 - Actividades de *rol-playing* y psicodrama.
 - Visitas.
 - Ponencias profesionales.
 - Estancias prácticas en recursos reales.
 - Memorias de prácticas.
 - Experiencias de laboratorio.
- Contenidos actitudinales:
 - Observación .
 - Valoración de posibles tutores de prácticas.

Calificación

La calificación tendrá, por tanto, los siguientes componentes:

- 45%: calificación de la evaluación teórica.
- 40%: calificación de la evaluación práctica.
- 15%: calificación de la evaluación actitudinal.

La calificación final será la media aritmética de las tres evaluaciones.

Todos los alumnos tendrán esta información desde principio de curso, así como los criterios de puntuación o valoración de los distintos apartados de cada prueba.

Actividades de atención a la diversidad

El día anterior a cada prueba de evaluación se dedicará a resolver todo tipo de dudas puntuales referentes a la materia en cuestión. Asimismo, las pruebas detectarán aquellos contenidos, no manifestados en la labor diaria, que deban ser revisados, así como el modo de su tratamiento: individual o colectivo, aclaración conceptual o realización de ejercicios, etc. Una vez tratados y aclarados esos puntos o temas, se realizará una nueva prueba de recuperación.

Puede ser que algunos alumnos necesiten un refuerzo adicional para alcanzar los objetivos, en cuyo caso se les entregará material práctico elaborado por el profesor, en función de las carencias observadas, con un método diferente o simplemente como mayor ejercitación de un concepto. Además, podrán contar con un espacio y tiempo para las tutorías en los que poder reforzar y afianzar los aprendizajes.

Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones

Solucionario de actividades



La higiene y el aseo de la persona dependiente y de su entorno

1. Señala cuáles de las siguientes frases tienen relación con la epidermis de la piel.

- 1. Es la capa externa de la piel.
- 2. Está compuesta por dos capas perfectamente diferenciadas.
- 3. El estrato córneo está formado por células vivas que repelen el agua.
- 4. Es la capa que se encuentra debajo de la dermis.
- 5. Es la capa adiposa del organismo que configura la silueta.
- 6. Es la capa en la que se encuentran los queratinocitos.
- 7. Algunos componentes de la epidermis son los melanocitos y las células de Langerhans.

2. Completa las siguientes frases.

- La coloración rojiza que produce inflamación se llama **eritema**, y puede presentarse en forma de manchas grandes o con puntitos.
- La mácula es una concentración de **melanocitos**, y se conoce como peca.
- La elevación de la piel de color variable y muy delimitada, se llama **pápula**, y se conoce vulgarmente como verruga.
- Una vesícula es una elevación superficial, delimitada, que contiene **líquido**, y es de pequeño tamaño.
- Un absceso es profundo y voluminoso, y en su interior contiene **pus**.
- Una elevación de la superficie de forma temporal y sin contenido se llama **roncha**.
- Un eccema es un proceso descamativo que se manifiesta por **picor** en la piel.

3. Escribe las funciones del baño dentro de la higiene corporal.

- **Mantener la piel limpia, libre de secreciones y de malos olores.** La persona encamada se preocupa por los posibles olores que puede generar su cuerpo en situación de enfermedad: la excesiva sudoración y los posibles olores de la boca procedentes de la acumulación y fermentación de restos de comida.
- **Estimular la circulación sanguínea.** El baño caliente o templado produce una vasodilatación periférica, lo que favorece el transporte sanguíneo y de nutrientes a todas las partes corporales.
- **Conservar la integridad de la piel.** La higiene y la hidratación, indirectamente, consiguen el mantenimiento de la integridad de la piel, que es tan importante para conseguir el resto de los objetivos.
- **Favorecer el bienestar integral de la persona.** El baño provoca una sensación de bienestar general al producir un efecto refrescante y relajante.
- **Observar las características físicas y psíquicas de la persona.** Uno de los mejores indicadores de que una persona en situación de alteración de salud empieza a recuperarse es la de petición de arreglo personal, higiene, acalamiento y cambio de ropa.

4. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones.

V F

- 1. El profesional se planteará la conveniencia de no ayudar en la higiene más de lo estrictamente necesario.
- 2. El aseo se realizará con poca luz para preservar la intimidad del paciente.
- 3. Las lociones que cambien su aspecto deberán ser desechadas.
- 4. Los productos para el aseo se pueden pasar a un envase más pequeño para ahorrar espacio en el armario.

5. Indica si son verdaderas o falsas las afirmaciones sobre la limpieza de prótesis.

V F

- 1. Se debe introducir la prótesis dental en un vaso con agua y lejía.
- 2. La pila de una prótesis auditiva no se debe retirar nunca.
- 3. La higiene de una dentadura artificial evita el incremento de la placa bacteriana.
- 4. La prótesis dental se debe cepillar después de cada comida.
- 5. No se debe exponer la prótesis auditiva a altas temperaturas.

6. Señala cuáles de las siguientes indicaciones permiten un buen acondicionamiento de la habitación.

- 1. Ventilar todos los días la casa.
- 2. No ventilar en invierno para no perder el calor.
- 3. Distribuir el mobiliario garantizando espacios amplios de paso.
- 4. Colocar los muebles para que cojan bien todos en la casa.
- 5. Mantener una temperatura más bien fría.
- 6. Procurar que no haya humedad ambiental en la casa.
- 7. Colocar recipientes con agua cerca de los radiadores.
- 8. Bajar las persianas en verano.
- 9. Elegir la iluminación en función del tipo de actividad.

7. Elige la respuesta correcta.

La cama compuesta por un somier metálico o de madera, con posibilidades de movimiento de la zona superior, media o inferior a través de un sistema mecánico o eléctrico que permita ajustarse a las necesidades de cada persona es una cama...

- 1. De somier rígido.
- 2. De sistema articulable.
- 3. Electrocircular.
- 4. Roto-rest.



8. Señala si las siguientes frases relacionadas con la posición de Fowler son verdaderas o falsas.

V F

- 1. Tiene una elevación de la parte superior de unos 45 grados.
- 2. Está indicada durante las actividades de manipulación.
- 3. No se aconseja a pacientes con problemas cardíacos.

9. Numera los pasos para hacer una cama cerrada.

- 5 Colocación de la colcha.
- 2 Colocación de la sábana bajera.
- 4 Colocación de la sábana encimera.
- 3 Colocación de la entremetida y otros accesorios.
- 6 Colocación de la almohada.
- 1 Colocación de la ropa que se va a utilizar sobre una silla en orden inverso al uso.

10. Ordena los pasos que se deben seguir para la correcta realización de un sudario.

- 3 Los brazos se mantendrán a lo largo del cuerpo o bien cruzados en la parte anterior.
- 1 Se coloca el cuerpo encima de una sábana extendida.
- 5 Se finaliza con el envoltorio de los bordes restantes, fijándolos con esparadrapo o debajo del cuerpo.
- 4 Posteriormente, a modo de pliegues de sobre, se irán alternando los bordes superiores e inferiores de la sábana de manera que queden cruzados por debajo del cuello.
- 2 Los dos primeros movimientos de doblez se realizarán en la parte superior e inferior del cuerpo.

11. Rellena los huecos con las palabras que correspondan para completar las frases que tratan sobre la realización de un sudario.

a lo largo del cuerpo sábana extendida pliegues de sobre la cabeza
fijarán las muñecas y los tobillos superior e inferior del mismo fijándolos con un esparadrapo

- Se colocará el cuerpo encima de una **sábana extendida**.
- Los dos primeros movimientos de doblez se realizarán en la parte **superior e inferior del mismo**.
- Los brazos se mantendrán **a lo largo del cuerpo** o bien cruzados en la parte anterior.
- Si fuera necesario se **fijarán las muñecas y los tobillos** entre sí con esparadrapo.
- Posteriormente a modo de **pliegues de sobre** se irán alternando los bordes superiores e inferiores de la sábana, de manera que queden cruzados por debajo del cuello.
- Se finaliza con el envoltorio de los bordes restantes, **fijándolos con un esparadrapo** o sujetándolos debajo del cuerpo.
- De esta forma **la cabeza** es la única parte del cuerpo que permanece destapada.

Test de evaluación

- 1** Una de las funciones que cumple la higiene es la de:
- Fomentar los microorganismos y las secreciones sebáceas.
 - Favorecer el descanso y relax.**
 - Mantener la acidez de la piel.
 - Contribuir al atractivo personal.
- 2** Cuando se realiza el aseo de una persona encamada, la última parte que debe lavarse es:
- Los pies.
 - La espalda.**
 - Los genitales.
 - La cabeza.
- 3** El baño de una persona que tiene la movilidad reducida:
- Siempre se realizará en la cama con ayuda de un familiar.
 - Siempre se realizará en el baño o ducha.
 - Se puede realizar en la cama, el baño o la ducha en función de la situación del usuario.**
 - Se debe realizar fraccionado.
- 4** La posición más adecuada para realizar la higiene de la boca es:
- Se colocará a la persona en decúbito lateral.
 - Se colocará a la persona en decúbito prono.
 - Se colocará a la persona en decúbito supino.
 - Posición de Fowler.**
- 5** La limpieza de los ojos se realizará en el sentido:
- Desde el ángulo interno al externo.**
 - Desde el ángulo externo al interno.
 - Indistintamente desde un ángulo u otro.
 - De abajo arriba.
- 6** La higiene de la zona perineal debe hacerse:
- De delante hacia atrás.**
 - De atrás hacia delante.
 - Con movimientos circulares.
 - No importa el sentido del lavado.
- 7** El objetivo de la limpieza de la boca será:
- Eliminar los restos de comida.
 - Evitar infecciones y otras alteraciones.**
 - Evitar atragantamientos con la saliva.
 - Prevenir la halitosis.
- 8** Para realizar el lavado del cabello:
- Es imprescindible que la persona esté sentada.
 - Es necesario que la persona esté consciente.
 - El profesional realizará su aseo en función de la situación de la persona.**
 - Se debe hacer una petición de autorización a la enfermera de los servicios sociales.
- 9** El momento de la higiene es bueno para:
- Hacer una valoración sobre los conocimientos de higiene del usuario.
 - Realizar un aseo de forma exhaustiva.**
 - Hacer una relación de las ayudas que tiene el usuario.
 - Iniciar una conversación con el usuario para ganarse su confianza.
- 10** Para afeitar a un hombre:
- Es recomendable comenzar por el mentón (barbilla).
 - Es recomendable comenzar por el bigote.
 - Es recomendable seguir la dirección del crecimiento del pelo.**
 - Es necesario ablandar la barba con productos cosméticos.



Higiene, seguridad y protección de la persona dependiente

1. Completa las frases con los siguientes términos.

caídas hiperactividad del detrusor incontinencia de urgencia se realizan esfuerzos
por rebosamiento enuresis

- La pérdida o filtración de orina debido a la contracción inapropiada de los músculos vesicales es la **incontinencia de urgencia**.
- Una hipertrofia de próstata puede ser la causa de una incontinencia **por rebosamiento**.
- Incontinencia motora es la pérdida de orina motivada por una **hiperactividad del detrusor**.
- La incontinencia urinaria que ocurre durante el sueño en los niños se llama **enuresis**.
- La incontinencia urinaria de esfuerzo se produce cuando **se realizan esfuerzos**.
- En las personas mayores la presencia de una incontinencia de urgencia supone un alto riesgo de **caídas**.

2. Indica los dos elementos que se deben tener en cuenta para eliminar la causa de la incontinencia.

- 1. Si es debido a una infección se pondrá tratamiento antibiótico.
- 2. Si es una amigdalitis se debe tratar con estrógenos por vía tópica.
- 3. Cuando se hace una revisión de los fármacos que se le administran al paciente, se debe poner especial atención al tratamiento antidepresivo.
- 4. La rehabilitación física.
- 5. Corregir los trastornos fúngicos.

3. Une con flechas el término con su función.

- | | | |
|----------------------------------|---|--|
| 1. Estimulación eléctrica. |  | a. Corrige el soporte anatómico de la uretra y del cuello vesical. |
| 2. Sistemas oclusivos uretrales. |  | b. Rehabilita los músculos junto con los ejercicios de Kegel. |
| 3. Cirugía. |  | c. Inhibe las contracciones involuntarias del detrusor y se recupera el control de la micción. |
| 4. Cono vaginal. |  | d. Impiden el escape de orina. |

4. Marca aquellas medidas generales que se deban adoptar a la hora de evitar pérdidas de orina.

- 1. Comer abundantemente.
- 2. Dormir siempre después de comer.
- 3. Eliminar los obstáculos en el hogar.
- 4. Vestir ropa fácil de quitar.
- 5. Evitar el uso de fármacos hipnóticos o sedantes por la noche.
- 6. Instruir al usuario para que realice micciones regulares.
- 7. Incluir fibra en la dieta.

5. Define el concepto de incontinencia.

Pérdida involuntaria de orina demostrable objetivamente, producida en un momento y lugar no adecuados, y que provoca en la persona que lo sufre un problema higiénico, social y psíquico y una importante limitación de su actividad laboral, educacional, familiar e individual.

6. De las siguientes afirmaciones, elige aquellas que definan las causas de una incontinencia fecal.

- 1. Estreñimiento crónico o impactación fecal que derivan en diarrea o filtración de heces por rebosamiento.
- 2. Lesión en los músculos del esfínter vesical debido a la episiotomía.
- 3. Situaciones de estrés y trastornos emocionales (nervios, ambientes desconocidos, etc.).
- 4. Disminución de la capacidad de reconocer el impulso de la micción.
- 5. Cirugía ginecológica, prostática o rectal.
- 6. Presencia de hemorroides o prolapso rectal graves.
- 7. Consumo excesivo y crónico de laxantes.

7. Completa las frases que tratan sobre las ostomías con los siguientes elementos.

colon sigmoideo porción del íleon derecha uréteres neurógena

- La ileostomía es la apertura del intestino delgado, en su **porción del íleon**.
- La urostomía es la apertura al exterior de los **uréteres**.
- La ureteroileostomía se realiza en la parte **derecha** del abdomen.
- La colostomía sigmoidea se realiza en el **colon sigmoideo**.
- La urostomía se realiza en los casos en que el paciente tiene una vejiga **neurógena**.



8. Indica cuál de las siguientes recomendaciones hay que realizar de forma previa al alta del usuario ostomizado.
- 1. Debe aprender a realizarse los cuidados por sí solo, como la colocación de la bolsa, la higiene, la valoración de las lesiones, el aspecto del estoma, etc.
 - 2. Hay que mantener un horario de comidas regular, masticar bien los alimentos y tener cuidado con las coles, las cebollas, el pescado y los huevos, ya que las heces son muy malolientes.
 - 3. Es importante saber que la persona no podrá mantener relaciones sexuales cuando se le ha practicado una ostomía.
 - 4. Se puede duchar o bañarse con o sin bolsa, depende de su comodidad.
 - 5. Se debe evitar la ropa ajustada que oprima el estoma, por lo que no se aconsejan faldas y pantalones ajustados.
 - 6. Tampoco es aconsejable el uso del cinturón, pues oprimirá el estoma.
 - 7. Los pacientes deben automedicarse, pues hay fármacos que mejoran el tránsito intestinal.
-

9. Señala cuáles de las siguientes afirmaciones son características de las úlceras por presión.
- 1. Es cualquier lesión provocada por una presión continuada que origina una lesión en los tejidos.
 - 2. La formación de la úlcera por presión hay que cuidarla de forma aislada de todo el proceso de salud del usuario.
 - 3. Los factores genéticos de los usuarios son los que más influyen en su formación.
 - 4. La fuerza de fricción produce roces en la piel como consecuencia del movimiento y del arrastre.
 - 5. En ocasiones la causa de la lesión está provocada por el exceso de humedad.
 - 6. La prevalencia de los usuarios institucionalizados con úlceras por presión es del 18%.
 - 7. La compresión vascular se produce por la combinación de la presión y de la fricción.
-

10. Escribe los parámetros que se deben tener en cuenta para hacer la valoración del estado de una lesión.

- **La localización de la lesión.**
 - **La clasificación del estadio o grado de la úlcera.**
 - **Las dimensiones en cuanto a longitud y anchura.**
 - **La existencia de túneles, excavaciones o trayectos sinuosos.**
 - **El tipo de tejido presente en la lesión, si hay tejido necrótico, esfacelos, tejido de granulación, etc.**
 - **El tipo de úlcera y la presencia de secreción, es decir, si es purulenta, serosa, hemorrágica, etc.**
 - **La presencia de dolor.**
 - **La existencia de signos de infección, de fiebre o de cambios.**
-

11. Ordena los pasos que hay que seguir para valorar el estado del usuario cuando se realiza la valoración integral en la detección de úlceras por presión.

- 1 Realizar una historia y un examen físico completo para detectar factores de riesgo.
 - 4 Controlar los hábitos tóxicos, como el consumo de tabaco y alcohol.
 - 2 Identificar las enfermedades que puedan interferir en el proceso de curación.
 - 3 Considerar el estadio de desarrollo de la persona, como la edad avanzada.
 - 6 Comprobar los tratamientos farmacológicos que toma.
 - 5 Revisar las prácticas higiénicas personales.
 - 7 Determinar los hábitos nutricionales y el consumo de calorías y proteínas.
-

12. Enumera las características de la posición de decúbito supino.

- La colocación del cuerpo se realizará impidiendo la presión de los puntos de riesgo mediante la colocación de almohadas de la forma siguiente:
 - Una debajo de la cabeza.
 - Una debajo de los gemelos.
 - Una manteniendo la posición de la planta del pie.
 - Dos debajo de los brazos.
- Es muy importante evitar la presión sobre los talones, el cóccix, el sacro, las escápulas y los codos.

13. Indica si las siguientes afirmaciones, relativas a los cambios posturales del usuario que padece úlceras por presión y a sus cuidados nutricionales, son verdaderas o falsas.

V F

- 1. Los usuarios con alto riesgo de desarrollar úlceras por presión requieren una dieta hiperproteica e hipercalórica.
- 2. El tiempo de cicatrización de una úlcera no está influenciado por la nutrición.
- 3. Es necesario reducir el aporte hídrico para mantener la hidratación de los tejidos.
- 4. La arginina contribuye al proceso de cicatrización de las úlceras, aunque en una dieta normal es difícil conseguir las cantidades recomendadas.
- 5. La ingesta diaria recomendada de agua es de 10 vasos.

14. Completa las siguientes frases sobre tipos de infecciones nosocomiales.

gastroenteritis urinaria nutrición parenteral intervención quirúrgica ventilación mecánica

- La infección **urinaria** es la infección nosocomial más habitual.
- Las tasas de neumonía se incrementan en pacientes con **ventilación mecánica**.
- La **gastroenteritis** es la infección nosocomial más común en los niños.
- Las infecciones en la sangre se suelen contraer durante la **intervención quirúrgica**.
- La mayoría de ellas ocurren como una complicación de la **nutrición parenteral** prolongada.



Test de evaluación

- 1** Según los estudios realizados sobre las úlceras por presión:
 - a. **Se estima que la mayoría se pueden evitar (hasta el 95%).**
 - b. Se estima que no se pueden evitar en las instituciones.
 - c. Se estima que no se pueden evitar en el domicilio.
 - d. Se estima que solo son evitables si la epidermis está intacta.

- 2** La colostomía es:
 - a. El cierre del colon.
 - b. La apertura de los uréteres al exterior.
 - c. La apertura de la porción del íleon al exterior.
 - d. **La apertura del colon hacia el exterior.**

- 3** La incontinencia urinaria se define como:
 - a. **La pérdida involuntaria de orina demostrable objetivamente.**
 - b. La pérdida incontrolable de orina.
 - c. La pérdida voluntaria de orina inconsciente.
 - d. La pérdida involuntaria de orina manifestada subjetivamente.

- 4** La medida que no se recomienda para la prevención de las úlceras por presión es:
 - a. Aplicar polvos de talco.
 - b. Aplicar cremas corporales.
 - c. **Aplicar alcohol y colonia sobre la piel.**
 - d. Aplicar aceites corporales.

- 5** Los cambios posturales para evitar la presión se deben realizar:
 - a. Siempre que lo pida el usuario, respetando las horas de descanso.
 - b. Solamente hay que alternar decúbito lateral y decúbito prono.
 - c. **Se realizarán de forma alternante en todas las posiciones corporales siempre que las condiciones del usuario lo permitan.**
 - d. Nunca, pueden empeorar la úlcera.

- 6** Ante una incontinencia fecal, los tratamientos que se pueden aplicar, entre otros, serán:
 - a. Dietético y psicológico.
 - b. **Farmacológico y dietético.**
 - c. Psicológico y dietético.
 - d. Psicológico y farmacológico.

- 7** La primera medida preventiva para la infección urinaria es:
 - a. **Reservar el sondaje vesical solo para aquellos los casos en los que sea estrictamente necesario.**
 - b. Utilizar una sonda lo más fina posible.
 - c. Retirar el sondaje lo antes posible.
 - d. No utilizar nunca una sonda vesical.

- 8** Cuando los microorganismos se transmiten a través de un animal se conoce como transmisión por:
 - a. Medio.
 - b. **Vector.**
 - c. Vehículo.
 - d. Contacto.

- 9** La mayoría de las infecciones de la sangre ocurren como consecuencia de:
 - a. Una mala colocación de catéteres.
 - b. Una falta de higiene.
 - c. **Una complicación de la nutrición parenteral prolongada.**
 - d. Una mala limpieza del material sanitario.

- 10** La incontinencia urinaria, en principio, hay que considerarla:
 - a. Irrelevante.
 - b. Irreversible.
 - c. Imprevisible.
 - d. **Reversible.**

Los principios de alimentación y nutrición

1. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones.

V **F**

- X** 1. Las proteínas no son totalmente imprescindibles, ya que el organismo las puede sintetizar de las grasas o de los hidratos de carbono.
- X** 2. Las proteínas y el calcio desempeñan una función reparadora o formadora de tejidos.
- X** 3. Los hidratos de carbono cumplen una función inmunitaria formando anticuerpos para proteger al organismo contra ciertas enfermedades, como, por ejemplo, infecciones, fiebre, etc.
- X** 4. Un exceso en el consumo de proteínas puede producir: retrasos en el crecimiento en niños, alteraciones intelectuales, problemas de desarrollo en el feto, sistema inmune deficitario, fatiga, flojedad en los músculos y desequilibrio hormonal.
- X** 5. La proteína más completa es la del huevo, porque contiene todos los aminoácidos esenciales.

2. Selecciona las palabras correctas y rellena las frases.

células **colesterol** **grasa** **proceso bioquímicos** **lipoproteínas**
excreciones corporales

- El agua es el medio donde se realizan todos los **procesos bioquímicos** que permiten la vida del organismo. Es el componente esencial de la sangre, de todas las **excreciones corporales** y de todas las **células**.
- El **colesterol** es un tipo de **grasa** necesaria para el organismo. se encuentra en la sangre unido a otras sustancias formando las **lipoproteínas**.

3. Escribe el grupo en el que están clasificados estos alimentos.

- Huevo. **Plásticos.**
- Lentejas. **Plásticos.**
- Miel. **Misceláneo.**
- Marisco. **Plásticos.**
- Cereales. **Energéticos.**
- Pollo. **Plásticos.**
- Sandía. **Regulador.**
- Patata. **Energético.**
- Pescado. **Plásticos.**
- Fiambres. **Energéticos.**
- Bebidas refrescantes. **Misceláneo.**
- Setas. **Regulador.**



4. Indica si las siguientes frases sobre el sistema digestivo son verdaderas o falsas.

V F

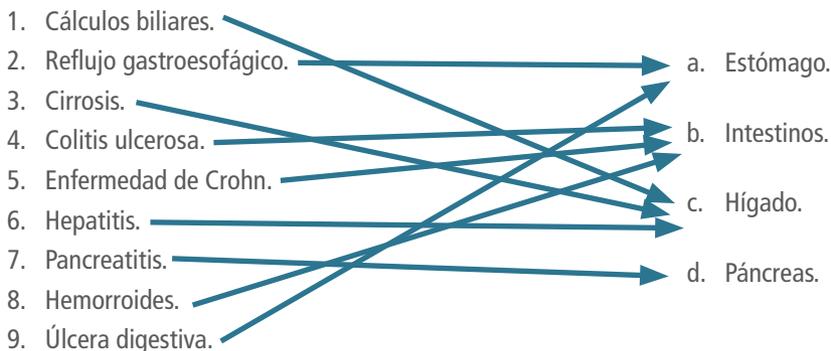
- 1. Las funciones del sistema digestivo son las de nutrición y excreción.
- 2. Las glándulas salivales se encuentran en la cavidad bucal.
- 3. La faringe sirve tanto para dar paso al bolo alimenticio hacia el estómago como para conducir el aire hacia la laringe.
- 4. El intestino delgado de un adulto tiene entre dos y tres metros de longitud.
- 5. El hígado y las vías biliares forman unos jugos que favorecen la digestión.

5. Indica si las siguientes frases sobre las alteraciones del sistema digestivo son verdaderas o falsas.

V F

- 1. El reflujo gastroesofágico puede manifestarse simplemente por realizar una comida copiosa.
- 2. Las úlceras digestivas no influyen sobre el apetito.
- 3. Un paciente aquejado de hemorroides siente dolor no solo durante la defecación, sino también después de que esta ha sido realizada.
- 4. La cirrosis no impide el correcto funcionamiento del hígado.
- 5. Las enfermedades hepáticas cambian la pigmentación de la piel, volviéndola más amarilla.
- 6. Una abundante deposición de consistencia pastosa y de color claro puede ser un signo de pancreatitis.

6. Une con flechas las enfermedades del sistema digestivo con el órgano al que afectan.



7. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones sobre las funciones del sistema endocrino.

V F

- 1. Los efectos de una hormona solo pueden ser instantáneos y de muy corta duración.
- 2. El sistema endocrino mantiene concentraciones adecuadas de los elementos fundamentales.
- 3. El hipotálamo no tiene otra misión que controlar la producción de hormonas hipofisarias.
- 4. Las hormonas regulan la función reproductora.

8. Relaciona con flechas los conceptos de ambas columnas.

- | | | |
|-------------------------|---|-----------------------|
| 1. Hipotálamo. | → | a. Moviliza la grasa. |
| 2. Hipófisis. | → | b. Pituitaria. |
| 3. Adenohipófisis. | → | c. Encéfalo. |
| 4. Prolactina. | → | d. Produce leche. |
| 5. Hormona lipotrópica. | → | e. Glándula maestra. |

9. Describe la respuesta del organismo ante una variación anormal de la cantidad de glucosa en sangre.

Nivel alto de glucosa en sangre:

- Producción de insulina en el páncreas.
- La insulina favorece la acumulación de glucosa en el hígado.
- La glucosa se almacena en forma de glucógeno.

Nivel bajo de glucosa en sangre:

- Producción de glucagón en el páncreas.
- El glucagón favorece la degradación de glucógeno en glucosa.
- La glucosa pasa a la sangre.

10. Une con flechas los diferentes órganos endocrinos con las hormonas que producen.

- | | | |
|-----------------------------|---|-----------------------------|
| 1. Adenohipófisis. | → | a. Adrenalina. |
| 2. Glándulas suprarrenales. | → | b. Glucagón. |
| 3. Glándulas paratiroideas. | → | c. Hormona del crecimiento. |
| 4. Páncreas. | → | d. Hormona paratiroidea. |
| 5. Tiroides. | → | e. Insulina. |
| | → | f. Oxitocina. |
| | → | g. Tiroxina. |

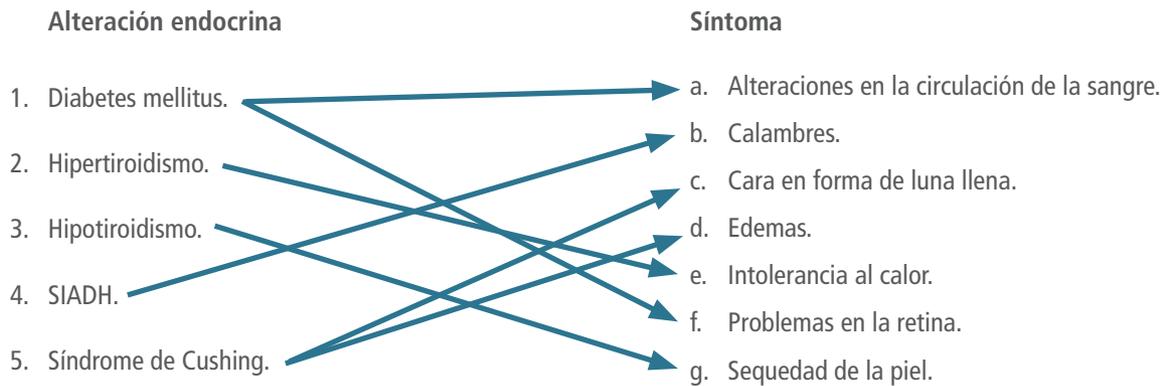
11. Rellena las siguientes definiciones sobre las alteraciones más frecuentes del sistema endocrino con las palabras que creas más adecuadas.

hipertiroidismo síndrome de Cushing hipotiroidismo SIADH diabetes

- La **diabetes** es una enfermedad metabólica cuya característica principal es la presencia de niveles de azúcar en sangre por encima de lo normal.
- El **hipertiroidismo** no suele tener consecuencias mortales aunque puede alterar la vida cotidiana de la persona afectada.
- El **hipotiroidismo** provoca una baja producción de hormonas tiroideas, necesarias para el desarrollo físico e intelectual.
- El **SIADH** provoca que el cuerpo tienda a retener agua, diluyendo (y disminuyendo) los niveles de sodio y otros elementos en sangre.
- El **síndrome de Cushing** provoca la secreción anormal de la hormona adrenocorticotropa (ACTH), encargada de la estimulación de la producción de cortisol.



12. Une con flechas la alteración endocrina con el síntoma que manifiesta.



13. Selecciona las palabras correctas y rellena las frases sobre los procesos digestivos.

compuestos **sales biliares** **ácidos grasos de cadena larga** **rápida** **lenta** **monosacáridos**

- Las **sales biliares** del hígado disuelven las grasas.
- Si ingerimos hidratos de carbono **compuestos** (disacáridos o polisacáridos) la absorción será más **lenta**.
- Los hidratos de carbono simples tienen una absorción más **rápida**.
- En el intestino delgado se transforman los nutrientes en **monosacáridos**, entre otros.
- Las grasas son atacadas por enzimas pancreáticas hasta obtener **ácidos grasos de cadena larga**, entre otros.

14. Señala si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones sobre los problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas.

V **F**

- 1. El éxito de una dieta terapéutica está en trazar un plan individualizado.
- 2. En España el 3-5% de la población padece diabetes tipo 2.
- 3. Uno de los problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas es el consumo de dietas de bajo contenido calórico.

15. Escribe los factores alimentarios que pueden desencadenar enfermedades cardiovasculares o neoplasia.

Factores	Enfermedades cardiovasculares	Neoplasia
• Grasas saturadas.	Grasas saturadas.	Grasas saturadas.
• Colesterol.	Colesterol.	Disminución o escasez de antioxidantes (fruta y verdura).
• Disminución o escasez de fibra en la dieta.	Disminución o escasez de fibra en la dieta.	
• Disminución o escasez de antioxidantes (fruta y verdura).	Disminución o escasez de antioxidantes (fruta y verdura).	
• Dietas hipercalóricas.	Dietas hipercalóricas.	

Test de evaluación

- 1** La alimentación es:
- El proceso y la transformación de los alimentos.
 - La forma o manera de aportar los alimentos necesarios para mantener la vida.**
 - La obtención de energía y la regulación de procesos metabólicos.
 - El modelo que sigue el individuo a la hora de alimentarse.
- 2** Los alimentos realizan las siguientes funciones en el organismo:
- Reguladora y plástica.
 - Energética, reguladora y activadora.
 - Energética, plástica y reguladora.**
 - Reguladora, activadora y de control.
- 3** Son alimentos ricos en proteínas:
- Las lentejas, el tofu y el azúcar.
 - Las lentejas, el tofu y los embutidos.
 - Los huevos, las manzanas y los dulces.
 - Los huevos, las lentejas y el tofu.**
- 4** El alimento que presenta la proteína más completa es:
- El huevo.**
 - Los cereales.
 - La carne.
 - El pescado.
- 5** Los alimentos que aportan más energía son:
- Las carnes.
 - Las frutas y las verduras.
 - Los cereales.**
 - Los alimentos misceláneos.
- 6** La digestión de los alimentos tiene lugar en:
- El tubo digestivo.**
 - El íleon.
 - El esófago.
 - El bazo.
- 7** El proceso que convierte los nutrientes en energía se denomina:
- Anabolismo.
 - Sinergismo.
 - Catabolismo.**
 - Quimo.
- 8** Las hormonas:
- Son células metabólicas sintetizadas en la hipófisis.
 - Se sintetizan en la sangre gracias a la acción de las glándulas endocrinas.
 - Se sintetizan en las glándulas y se secretan a la sangre.**
 - No regulan la función reproductora.
- 9** Ante un nivel bajo de glucosa en sangre, el páncreas libera:
- Glucagón.**
 - Insulina.
 - Oxitocina.
 - Ninguna de las tres respuestas es correcta.
- 10** La enfermedad de Crohn es:
- Una inflamación crónica de cualquier parte del tracto gastrointestinal fuertemente relacionada con la ingesta excesiva de alcohol.
 - Un tipo de hepatitis fuertemente relacionada con la ingesta excesiva de alcohol.
 - Una inflamación del esófago.
 - Una inflamación crónica de cualquier parte del tracto gastrointestinal fuertemente relacionada con alteraciones del sistema inmunitario.**



La dietética y la dietoterapia

1. Enumera los factores que pueden influir en el cálculo del gasto energético global de una persona.

- **El clima:** en los países calurosos se consume menos energía que en los países fríos. Además de los factores externos, el gasto energético va a depender de la capacidad de adaptación del individuo y de los factores sociales, como la calefacción y el aire acondicionado.
- **La termorregulación:** es la capacidad de adaptación del organismo para mantener una temperatura constante. Se debe proporcionar calor extra cuando la temperatura cae por debajo de la temperatura crítica. La temperatura crítica se estima en 24°C con ropa ligera.
- **Los factores psíquicos:** la emoción, el estrés y la ansiedad pueden aumentar el consumo de oxígeno y, por lo tanto, el gasto energético.

2. Une con flechas los alimentos con las proporciones adecuadas de consumo.

- | | | |
|-------------------------------|---|--------------------|
| 1. Leche y productos lácteos. | → | a. 2-3 raciones. |
| 2. Carnes y pescados. | → | b. 6-10 raciones. |
| 3. Grasas y azúcares. | → | c. 2-4 raciones. |
| 4. Huevos. | → | d. 3-5 raciones. |
| 5. Cereales y derivados. | → | e. Con moderación. |
| 6. Legumbres. | → | |
| 7. Frutas. | → | |
| 8. Verduras y hortalizas. | → | |

3. Selecciona las palabras correctas y rellena las frases sobre las recomendaciones de una dieta sana.

dieta equilibrada **mediterránea** **alimentos** **procesos metabólicos** **comida** **merienda**
desayuno **cena**

- Una **dieta equilibrada** es la que nos proporciona un óptimo estado de salud en función de las necesidades individuales.
- Una dieta equilibrada tiene que aportar las suficientes calorías para que todos los **procesos metabólicos** puedan realizarse correctamente.
- Hay que consumir **alimentos** de forma variada, de cada grupo y en unas adecuadas proporciones.
- Hay que tomar de 4 a 5 comidas al día de poca cantidad: el 20% en el **desayuno**, un 40% en la **comida**, el 10% en la **merienda** y el 30% restante en la **cena**.
- La dieta **mediterránea** es baja en colesterol y en grasas saturadas.

4. Escribe cuáles son los alimentos Yin y Yang.

Alimentos Yin: azúcar, miel, lácteos, frutas (tropicales), verduras, patatas, berenjenas, tomates y remolachas.

Alimentos Yang: cereales, legumbres, pescado, carne, sal y verduras de raíz.

5. Indica si son verdaderos o falsos los siguientes aspectos en los que hay que reparar para elaborar una dieta.

V **F**

- 1. El grupo al que está dirigida (niños, mayores, embarazadas, lactantes, enfermos, etc.).
- 2. El sabor de los alimentos.
- 3. Debe cubrir las necesidades nutritivas.
- 4. Si los alimentos son frescos o congelados.
- 5. Que sea rica en hidratos de carbono.
- 6. La cultura, las tradiciones, las creencias y los gustos del destinatario.

6. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes características de la anorexia nerviosa.

V **F**

- 1. Puede producir amenorrea.
- 2. Se aumenta de peso.
- 3. Los afectados de anorexia no tienen una percepción alterada de la imagen corporal.
- 4. Presentan actitudes anormales ante la comida.
- 5. Suelen darse atracones de comida.

7. Une con flechas las siguientes afirmaciones con los estados fisiológicos a los que corresponden.

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Es frecuente que aparezcan alteraciones alimentarias, como anorexia, bulimia y obesidad. 2. El consumo de grasa debe ser menor, ya que disminuye la capacidad para sintetizar y excretar lípidos. 3. Los seis primeros meses son exclusivos de lactancia materna o de leche artificial. 4. Se acumulan las reservas necesarias para el crecimiento del feto y para la lactancia después del parto. 5. Se produce la aparición de enfermedades como la osteoporosis. | | <ul style="list-style-type: none"> a. Embarazo. b. Lactante. c. Menopausia. d. Tercera edad. e. Adolescencia. |
|--|--|--|

8. Escribe las palabras correctas en las frases sobre la planificación alimentaria.

platos **encuesta alimentaria** **prescripciones dietéticas** **nutrientes**

- La **encuesta alimentaria** se utiliza para valorar el patrón alimentario del usuario.
- La ingesta recomendada sirve para planificar dietas y menús que requieran un ajuste en **nutrientes**.
- El menú es el conjunto de **platos** que componen una comida.
- Las **prescripciones dietéticas** varían según el sexo, la edad, el peso y la actividad física.



9. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones sobre las variables que intervienen en la elección de un menú.

V F

- 1. Las tablas de composición de alimentos muestran las cantidades que es necesario ingerir para conseguir un volumen de nutrientes determinado.
- 2. La ingesta recomendada son valores de referencia que se deben seguir cuando se elaboran menús.
- 3. La historia dietética sirve para valorar las necesidades energéticas de cada persona.
- 4. Los antecedentes personales y familiares no son una variable que se deba tener en cuenta a la hora de elaborar un menú.
- 5. Las variaciones de peso de cada persona influyen en la elección de un menú u otro.

10. Escribe las palabras correctas en las frases sobre las patologías.

osteoporosis **sobrepeso** **diabetes**

- Se diagnostica **sobrepeso** cuando se presenta un IMC entre 25 y 29,9.
- La **diabetes** tipo 1 suele darse en la infancia o en la adolescencia.
- La **osteoporosis** es una enfermedad crónica, que consiste en la pérdida de masa de los huesos.

11. Ordena los pasos que se deben seguir ante la aparición de una diarrea aguda.

- 2 Hacer dieta blanda en la que se puede tomar: arroz blanco cocido con sal, puré de patata y zanahoria, pollo hervido o a la plancha, jamón york, manzana rallada, carne de membrillo y yogur natural desnatado.
- 4 Si no cede acudir al médico.
- 1 Tomar solo líquido: suero oral, agua de limón, refrescos de cola sin cafeína, agua de arroz o agua de té.
- 3 Ingerir abundantes líquidos.

12. Señala las recomendaciones dietéticas generales que se deben realizar en un enfermo oncológico.

- 1. Ofrecer los alimentos de mayor aporte calórico por la mañana, ya que se toleran mejor.
- 2. Seguir dieta blanda, de fácil masticación o en forma de purés para ahorrar tiempo y esfuerzo al usuario.
- 3. Realizar de 5 a 6 comidas al día, en un ambiente agradable y en los momentos de mayor ánimo y menor fatiga.
- 4. Incrementar el consumo de vegetales y frutas, en especial los que tienen cáscaras, semillas y cortezas comestibles.
- 5. Consumir 300-400 g/día de hidratos de carbono.

13. Escribe cuatro recomendaciones que deba seguir en la dieta una persona con una enfermedad cardiovascular.

- **Evitar el sobrepeso.**
- **Tener una dieta saludable baja en sal y grasas.**
- **No tomar bebidas alcohólicas.**
- **Realizar ejercicio físico.**
- **Seguir el tratamiento prescrito.**

14. Escribe cuatro recomendaciones que deba seguir en la dieta una persona que padezca diabetes tipo 2.

- **Comer varias veces al día; evitar ingestas copiosas.**
 - **Restringir los azúcares de absorción rápida (pasteles, zumos de frutas, etc.).**
 - **Utilizar alimentos con hidratos de carbono de absorción lenta (legumbres, pasta, patatas, arroz y pan).**
 - **Aportar alimentos ricos en fibras (verduras y legumbres).**
 - **Limitar el consumo de alimentos de origen animal.**
 - **Reducir las grasas de la dieta.**
 - **Limitar el consumo de huevos.**
 - **Moderar el consumo de alcohol.**
 - **Utilizar aceite de oliva.**
-



Test de evaluación

- 1** Para determinar las necesidades energéticas que se deben consumir en una dieta, es necesario conocer:
 - a. El color del pelo.
 - b. La estación del año.
 - c. El efecto térmico de los alimentos.**
 - d. Ninguna respuesta es correcta.
- 2** Una persona presenta un estado nutricional normal cuando:
 - a. Existe equilibrio entre las necesidades y el consumo de energía.**
 - b. Presenta buen aspecto físico.
 - c. Respeta todas las comidas.
 - d. Realiza actividad física.
- 3** Una de las condiciones de una dieta equilibrada es:
 - a. Que contenga carne, pescado y leche a diario.
 - b. Tomar entre 3 y 5 comidas.
 - c. Las opciones a y b son correctas.
 - d. Que proporcione todos los nutrientes.**
- 4** Señala cuántas raciones de verduras y hortalizas se deben consumir diariamente:
 - a. Una al día.
 - b. Entre 3 y 5 raciones al día.**
 - c. Entre 1 y 2 raciones al día.
 - d. Todas las opciones son falsas.
- 5** La dieta ovolactovegetariana se caracteriza por el consumo de:
 - a. Vegetales.
 - b. Vegetales y huevo.
 - c. Alimentos Yin y Yang.
 - d. Vegetales, lácteos y derivados y huevo.**
- 6** La lista de ingredientes debe aparecer en:
 - a. Los alimentos perecederos.
 - b. Los productos envasados.**
 - c. Todos los productos.
 - d. Todos los productos menos los lácteos y la mantequilla.
- 7** El menú es:
 - a. La manera de aportar los alimentos necesarios para mantener la vida.
 - b. El conjunto de platos que componen una comida.**
 - c. El proceso y la transformación de los alimentos.
 - d. El grupo de alimentos que componen las raciones diarias.
- 8** Las recomendaciones alimentarias en la diabetes son:
 - a. Consumir grasas.
 - b. Consumir legumbres.**
 - c. Comer dos veces al día.
 - d. Potenciar el consumo de huevos.
- 9** El consumo de alimentos ricos en fibra está recomendado si existe:
 - a. Estreñimiento.**
 - b. Diarrea.
 - c. Dolor de estómago.
 - d. Reflujo gastroesofágico.
- 10** El número de comidas diarias que debe realizar un enfermo oncológico es:
 - a. De 2 a 3.
 - b. De 1 a 2.
 - c. De 5 a 6.**
 - d. De 4 a 5.



La administración de alimentos

1. Escribe el nombre del déficit que corresponde a cada una de las discapacidades que se enumeran.

déficit neuromuscular	déficit motórico	déficit cognitivo	déficit psicológico
Discapacidades			Déficits
1. Pérdida o alteración de la coordinación.			Déficit motórico.
2. Alteración de la conducta.			Déficit psicológico.
3. Pérdida o alteración de la orientación.			Déficit cognitivo.
4. Pérdida o alteración de la fuerza.			Déficit neuromuscular.

2. Ordena las fases del proceso de ingesta de alimentos.

2 Oral.	4 Esofaringea.
3 Faríngea.	1 Psicomotriz inicial.

3. Escribe dos diferencias entre las normas protocolarias que debe seguir el profesional cuando asiste a una persona que puede comer sola y cuando asiste a una persona que necesita ayuda para comer.

En la asistencia de una persona que no puede comer sola el profesional deberá tomar alguna medida más respecto a las que tomaría con un usuario que pueda comer sin ayuda. Por ejemplo, tendrá que colocarle una servilleta alrededor del cuello, facilitarle la ingesta, limpiarle la boca siempre que sea necesario, invitar al usuario a beber pequeñas cantidades de agua, limpiar al usuario los labios al finalizar la comida, retirar la bandeja y realizar la higiene bucal.

4. Indica en qué caso el profesional debe lavarse las manos en relación con las técnicas de ingesta de alimentos.

El profesional debe lavarse las manos siempre que proceda a realizar cualquiera de las técnicas de ingesta de alimentos existentes.

5. Enumera cinco elementos que pertenezcan al procedimiento de administración manual de la nutrición enteral.

Unos guantes, una sonda nasogástrica del calibre adecuado, una bolsa colectora terminal, un tapón, un vaso de agua, una batea, un lubricante hidrosoluble, un esparadrapo hipoalérgico, una jeringa de 50 a 100 ml, un fonendoscopio y un depresor lingual.

6. Indica cuáles de las siguientes afirmaciones sobre la nutrición enteral son correctas.

- 1. La nutrición enteral consiste en administrar nutrientes directamente a través de la circulación sanguínea.
- 2. El sondaje nasogástrico está indicado cuando el estómago se encuentra anatómicamente y funcionalmente conservado.
- 3. La nutrición enteral no presenta ninguna contraindicación.
- 4. Es posible insertar una sonda nasogástrica sin técnica quirúrgica.



7. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones que explican cuándo está contraindicada la aplicación de la nutrición enteral.

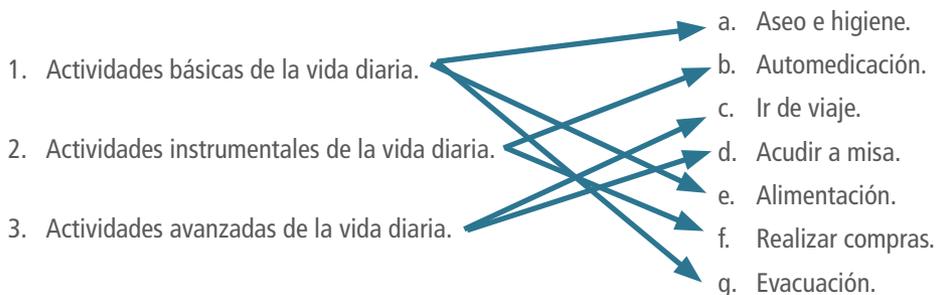
V F

- 1. En la hemorragia digestiva aguda.
- 2. Cuando el usuario no puede comer por vía oral.
- 3. Ante la presencia de vómitos persistentes.
- 4. Cuando hay obstrucción intestinal.

8. Enumera las tres técnicas básicas que se pueden aplicar en la ingesta de alimentos cuando el usuario presenta déficits que le incapacitan para manejarse solo.

Las tres técnicas básicas que se pueden aplicar en la ingesta de alimentos cuando el usuario presenta déficits que le incapacitan para manejarse solo son la alimentación oral, la nutrición enteral y la nutrición parenteral.

9. Une con flechas y clasifica las actividades de la vida diaria en básicas, instrumentales y avanzadas.



10. Completa las frases con las siguientes palabras.

entrenar reentrenar compensar

- **Entrenar** se realiza cuando lo que se trabaja es la adquisición de actividades por primera vez.
- **Reentrenar** se realiza cuando lo que se busca es la compensación de la función perdida, bien con otra destreza, bien con alguna ayuda técnica.
- **Compensar** se realiza cuando la intervención se dirige al abordaje de actividades que se han perdido como consecuencia de una enfermedad o accidente.

11. Define brevemente el concepto y la función de la «ayuda técnica».

Las ayudas técnicas intervienen para reducir o eliminar una situación de dependencia y desventaja social, permitiendo a la persona con discapacidad compensar una disfunción y ser lo más autónomo posible en su vida diaria. Proporcionan un puente hacia la independencia.

12. Indica qué opciones responden a las características y los requisitos que debe cumplir toda ayuda técnica.

- 1. Accesible.
- 2. Sofisticada.
- 3. Eficaz.
- 4. Económica.
- 5. Rígida y fija.

13. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes frases sobre las ayudas técnicas.

V F

- 1. El usuario nunca debe probar la ayuda técnica, pues se da por hecho que el dispositivo cubrirá sus necesidades.
- 2. El terapeuta ocupacional es el responsable, en coordinación con otros profesionales, de orientar y prescribir los dispositivos que sean apropiados para cada usuario.
- 3. Los dispositivos de ayuda técnica deben ser accesibles y de fácil manejo.
- 4. El profesional debe aprender solo el manejo de los dispositivos de ayuda técnica.
- 5. Existen vasos isotérmicos que evitan que el líquido se enfríe; estos dispositivos son adecuados cuando el usuario tarda en ingerir el contenido.



Test de evaluación

- 1** Antes de iniciar cualquier proceso de intervención, será necesario informar a:
- El usuario.
 - El usuario y la familia.
 - El usuario, la familia y el cuidador principal.**
 - El usuario, la familia y el DUE.
- 2** La información que se debe prestar está relacionada con:
- La actividad y los elementos empleados.
 - Los protocolos.
 - Las consecuencias de una alimentación errónea.
 - Todas las respuestas son correctas.**
- 3** Los responsables de transmitir la información al usuario son:
- El DUE, el terapeuta ocupacional, el médico especialista y el profesional.**
 - El médico.
 - El médico y el profesional.
 - El médico y el terapeuta.
- 4** La presencia de déficits puede conllevar:
- Patología.
 - Discapacidad.
 - Trastorno.
 - Alteraciones.**
- 5** La disfagia es:
- La dificultad para masticar.
 - La falta de apetito.
 - La disminución del sentido del gusto y del olfato.
 - La dificultad para tragar.**
- 6** La mejor posición para la ingesta de alimentos es:
- Fowler.**
 - Sims.
 - Decúbito supino.
 - Ninguna de las opciones anteriores.
- 7** La técnica para insertar una sonda nasogástrica es:
- Quirúrgica y manual.**
 - Quirúrgica.
 - Manual.
 - Manual y continua.
- 8** En la alimentación por sonda, siguiendo el método manual se administra un volumen de:
- 100 a 300 ml.
 - 200 a 300 ml.
 - 200 a 400 ml.**
 - 400 a 500 ml.
- 9** Son actividades instrumentales de la vida diaria:
- La alimentación, el aseo y la evacuación.
 - Llamar por teléfono, realizar compras y automedicarse.**
 - Ir de viaje, acudir a misa, etc.
 - El aseo, el cuidado de la ropa y viajar.
- 10** Una ayuda técnica debe cumplir las características siguientes:
- Ser accesible y eficaz.
 - Ser económica y sólida.
 - Ser estética y resistente.
 - Todas las respuestas son correctas.**

La recogida de eliminaciones en la institución

1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

V F

- 1. Durante el proceso respiratorio se van a expulsar dióxido de carbono, vapor de agua y secreciones mucosas.
- 2. La cantidad de sudor varía en función del ejercicio o la fiebre.
- 3. La orina, por lo general, es de un pH básico que se acidifica por una dieta rica en picantes.
- 4. El patrón evacuatorio intestinal va a depender de cada persona.

2. Relaciona con flechas el tipo de excreta con el sistema de eliminación que lo produce.

- | | | |
|-----------|---|--------------------------|
| 1. Sudor. | → | a. Sistema urinario. |
| 2. Orina. | → | b. Sistema digestivo. |
| 3. Heces. | → | c. Sistema respiratorio. |
| 4. Mocos. | → | d. Sistema cutáneo. |

3. Escribe la palabra correcta en las frases sobre dispositivos de eliminación.

la sonda vesical la cuña el colector urinario

- **El colector urinario** es parecido a un preservativo, que se coloca de manera similar en el pene.
- Para evacuar la orina de la vejiga, se utiliza **la sonda vesical**.
- **La cuña** se utiliza tanto para la defecación como para la orina.

4. Ordena los pasos que se deben seguir para el protocolo de retirada de la cuña.

- 1 Pedir la colaboración del usuario.
- 5 Proceder al lavado de manos.
- 2 Limpiar con papel higiénico, siempre de delante hacia atrás.
- 4 Dejar la cuña colocada en su sitio.
- 3 Tapar al usuario y dejarlo colocado de manera confortable.

5. Completa el texto con el término correcto.

estoma urostomías continuo ileostomías corrosivo

- En el caso de las **urostomías** y las **ileostomías**, como presentan un fluido **continuo** y más **corrosivo**, hay que intentar ajustar al máximo el adhesivo del disco o placa al diámetro del **estoma**.



6. Indica cuáles de las siguientes afirmaciones sobre la colocación y retirada del dispositivo único de colostomía son verdaderas y cuáles falsas.

V F

- X 1. Recortar el diámetro central de la placa, teniendo en cuenta el diámetro y la forma del estoma, para evitar irritaciones cutáneas o elegir un dispositivo ya recortado.
- X 2. Fijar bien el adhesivo a presión sobre la piel del usuario, alrededor del estoma.
- X 3. Para retirar la bolsa se hará de abajo arriba con mucho cuidado, sujetando la piel con la mano.
- X 4. Comprobar que esté bien fijado, tirando suavemente de la bolsa hacia fuera.

7. Pon en la columna A los materiales y en la B el equipo que se utilizan en la higiene de un usuario con sonda vesical.

esponja	guantes desechables	palangana	bolsa para residuos	toalla
botella	papel higiénico	braga/calzoncillo o pañal	jabón neutro	cuña
A. Material			B. Equipo	
	guantes desechables		braga/calzoncillo o pañal	
	bolsa para residuos		botella	
	esponja		cuña	
	jabón neutro		palangana	
	papel higiénico		toalla	

8. Ordena los pasos que hay que seguir según el protocolo de higiene de los genitales masculinos.

- 5 Desnudar de cintura para abajo, retirando el pañal si lo tuviera, y cubrirlo parcialmente con la sábana superior.
- 9 Recoger el material.
- 7 Colocar, si lo necesitara, el dispositivo adecuado a su necesidad.
- 2 Informar del procedimiento al usuario.
- 4 Colocar al usuario en decúbito supino.
- 1 Lavarse las manos.
- 3 Ofrecer la botella o cuña, antes de proceder a la higiene.
- 6 En el pene, retirar el prepucio y lavar el glande.
- 8 Dejar al usuario en posición cómoda y confortable, permitiéndole un fácil acceso a sus objetos personales.

9. Indica cuáles de las siguientes afirmaciones respecto a la intimidad en los protocolos de actuación son verdaderas y cuáles falsas.

V F

- X 1. Evitar comentarios relativos tanto a la persona como a sus productos de desecho.
- X 2. Realizar los cuidados con el personal imprescindible y durante el tiempo necesario.
- X 3. Negociar con el usuario y la familia su participación en los cuidados, para fomentar la autonomía y el autocuidado.
- X 4. Para realizar la higiene es preciso mostrar íntegramente la desnudez del usuario.

Test de evaluación

- 1** Las secreciones mucosas son eliminadas por el sistema:
- Urinario.
 - Respiratorio.**
 - Cutáneo.
 - Digestivo.
- 2** Señala la respuesta correcta sobre las características de la orina:
- Es ácida.**
 - Es, generalmente, básica.
 - Depende de cada persona.
 - Siempre es básica.
- 3** Indica qué tipo de dispositivo es el adecuado para recoger la orina en un hombre:
- La cuña.
 - La botella.**
 - Los absorbentes.
 - Todas las respuestas son correctas.
- 4** Indica cuál de estos dispositivos se puede utilizar para una mujer:
- El colector urinario.
 - La botella.
 - El pañal.**
 - Ninguna de las opciones es correcta.
- 5** Señala cómo se retira una bolsa de colostomía:
- Para retirar la bolsa, se hará de arriba abajo con mucho cuidado.**
 - La bolsa se retira del lado derecho hacia el izquierdo.
 - Para retirar la bolsa, se hará de abajo arriba.
 - La bolsa se retira del lado izquierdo hacia el lado derecho.
- 6** Indica cada cuánto tiempo se cambia la bolsa de orina de una sonda vesical:
- Cada 48 horas.
 - Todos los días.**
 - Una vez a la semana.
 - Tres veces a la semana.
- 7** Para practicar la higiene genital de la mujer hay que:
- Separar los labios mayores con una mano y lavar con la otra, limpiando de delante hacia atrás el periné (evitando contaminar la uretra o vagina).**
 - Secar de arriba abajo: pubis, labios mayores, labios menores, vestíbulo perineal y región anal. Evitar la humedad.
 - Separar los labios mayores con una mano y lavar con la otra, limpiando de atrás hacia delante el periné (evitando contaminar la uretra o vagina).
 - Ninguna de las opciones es correcta.
- 8** Indica cuándo se suele realizar la higiene genital:
- A primera hora de la mañana antes del desayuno, y tantas veces como sea necesario.**
 - Solo por la mañana.
 - Siempre por la noche.
 - Después de la comida.
- 9** Indica qué características presentará el profesional para garantizar la intimidad del usuario:
- Demuestra un trato digno siendo prudente, tiene un trato cordial y afable tanto con el usuario como con la familia.**
 - No practica la escucha activa.
 - No es asertivo.
 - Ninguna de las opciones es correcta.
- 10** Señala qué dispositivos se pueden utilizar para guardar la intimidad del usuario:
- La botella.
 - La cuña.
 - Los pañales.
 - El biombo o las cortinas.**

***Intervención en la atención
higiénico-alimentaria en instituciones***

Actividades complementarias

Unidad 1. La higiene y el aseo de la persona dependiente y de su entorno

La higiene en personas con movilidad reducida

Tiempo estimado

2 horas.

Objetivos

Los objetivos que persigue esta actividad son:

- Aprender a realizar el aseo a personas con movilidad reducida.
- Conocer la secuencia correcta en la realización del aseo.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

Los alumnos resolverán la siguiente situación:

La familia Suárez demanda ayuda al profesional para la realización del aseo de su madre, que permanece encamada con una demencia tipo alzhéimer avanzada.

Podrán visionar vídeos o fotografías que muestren la realización del aseo con un modelo anatómico.

Organización de los grupos de trabajo

Se formarán grupos de cuatro personas, cada uno de ellos elegirá a un portavoz que será el encargado de presentar el trabajo final.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el grupo.
Organización de los grupos.	Dinámica de grupo.
Reparto de funciones y roles.	Trabajo de equipo.

Visionado de vídeos o fotografías ilustrativas o realización de la higiene con un modelo anatómico por parte del profesor.	Trabajo de equipo.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Realización de simulaciones por parejas.	Dinámica de grupo.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Comentarios, valoración y exposición de dudas del resto de los componentes del grupo sobre la práctica realizada.	Dinámica de grupo.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La intervención en la selección de las imágenes que se visionen.
- La participación activa en la realización de la actividad.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor. Se presentará con el título de la actividad correspondiente y con una extensión máxima de cuatro páginas en formato Word.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado a lo largo de la primera unidad «La higiene y el aseo de la persona dependiente y de su entorno».

La realización de una cama ocupada

Tiempo estimado

1 hora y 30 minutos.

Objetivos

Los objetivos que persigue esta actividad son:

- Acercar al alumno al mundo de la dependencia.
- Desarrollar funciones propias del profesional.
- Favorecer la adquisición del rol del profesional de atención sociosanitaria.
- Integrar y mecanizar los protocolos de actuación en la aplicación de técnicas básicas de realización de camas ocupadas.
- Promover el desarrollo de actitudes relacionadas con la higiene y la salud.
- Comprender la importancia de la correcta aplicación de las técnicas para la salud del profesional y del usuario.

- Promover la adquisición de hábitos de higiene postural y seguridad personal.
- Prevenir futuros riesgos innecesarios.
- Fomentar la capacidad de empatía con el usuario.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

Tras la explicación que realice el profesor a los alumnos sobre la actividad que se va a desarrollar y la aclaración de las dudas, los alumnos seguirán los siguientes pasos:

- Formación de grupos de dos personas para la realización de la cama ocupada.
- Distribución de roles de los dos profesionales.
- Explicación de los pasos que debe realizar cada uno de los dos profesionales.
- Realización de un documento en el que se describan las actuaciones de los alumnos.
- Valoración por parte del grupo y consulta de dudas.
- Valoración del profesor.

Organización de los grupos de trabajo

El aula se organizará en grupos integrados por tres personas que realizarán la actividad al terminar la unidad.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el grupo.
Organización de los grupos.	Dinámica de grupo.
Reparto de funciones y roles.	Trabajo de equipo.
Realización práctica de las técnicas para la realización de camas en el domicilio.	Trabajo de equipo.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Tras el entrenamiento, cada pareja o grupo de tres desarrollará la práctica ante el resto de los grupos.	Dinámica de grupo.

Comentarios, valoración y exposición de dudas del resto de los componentes del grupo sobre la práctica realizada.	Dinámica de grupo.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.
Aplicación de las correcciones en grupos separados.	Trabajo de grupo.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La calidad de la aplicación práctica de las técnicas.
- La capacidad de empatía con el usuario, así como de análisis y reflexión.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor. Se presentará al resto de los componentes de cada grupo para su estudio y consulta con el título de la actividad correspondiente y con una extensión máxima de dos páginas en formato Word.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado en el paso siete de la primera unidad «Los tipos de cama, sus accesorios y las técnicas de realización» y más concretamente en el epígrafe relativo al arreglo de camas.

Las ayudas técnicas para la práctica del aseo

Tiempo estimado

1 hora.

Objetivos

Los objetivos que persigue esta actividad son:

- Adquirir habilidades en la búsqueda de recursos en la red.
- Localizar dispositivos de ayuda para los baños.
- Conocer los recursos técnicos más recientes.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

Los alumnos resolverán la siguiente situación:

Un profesional atiende la habitación de una señora que necesita ayuda para la realización del aseo diario. El alumno debe indicar cómo ayudaría a la señora en la realización del aseo y los dispositivos técnicos con los que cuenta para ello.

Organización de los grupos de trabajo

El trabajo que requiere esta actividad es individual.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el grupo.
Realización de la actividad por parte del alumno.	Trabajo individual.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La capacidad para obtener la información necesaria y útil para el fin de la actividad.
- La capacidad de síntesis en la elaboración del documento.
- La presentación del trabajo.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor, se presentará con el título de la actividad correspondiente y con una extensión de entre una y tres páginas en formato Word.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado a lo largo de la primera unidad «La higiene y el aseo de la persona dependiente y de su entorno».

La preparación del espacio físico para la higiene

Tiempo estimado

1 hora.

Objetivos

El objetivo que persigue esta actividad es:

- Aprender a disponer el espacio físico para la realización del aseo.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

El alumno debe explicar cómo conviene preparar el entorno físico para que el desarrollo del aseo en el baño sea el correcto.

Organización de los grupos de trabajo

El trabajo que requiere esta actividad es individual.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el grupo.
Realización de la actividad por parte del alumno.	Trabajo individual.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La capacidad para obtener la información necesaria y útil para el fin de la actividad.
- La capacidad de síntesis en la elaboración del documento.
- La presentación del trabajo.
- La adquisición correcta de los conocimientos.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor, se presentará con el título de la actividad correspondiente y con una extensión de entre una y dos páginas en formato Word.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado en el paso cuatro de la primera unidad «Las técnicas de aseo e higiene corporal».

Unidad 2. Higiene, seguridad y protección de la persona dependiente

Las medidas para la protección del usuario

Tiempo estimado

2 horas.

Objetivos

Los objetivos que persigue esta actividad son:

- Explicar los factores que contribuyen a la seguridad del individuo.
- Enumerar las amenazas existentes en el entorno inmediato.
- Indicar los medios necesarios para evitar las caídas.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

Los alumnos resolverán la siguiente situación:

Luis permanece varias horas al día en la cama debido a un proceso postquirúrgico. Aunque su movilidad es reducida, puede dar paseos por la habitación. Los alumnos deberán:

- Determinar las medidas de protección necesarias.
- Indicar cómo se realiza la educación sanitaria para evitar riesgos.

Organización de los grupos de trabajo

Se formarán varios grupos de trabajo. De entre los miembros se elegirá a un portavoz que presentará las conclusiones del grupo.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el grupo.
Organización de los grupos.	Dinámica de grupo.

Reparto de funciones y roles.	Trabajo de equipo.
Resolución de la actividad.	Trabajo de equipo.
Exposición del portavoz de las conclusiones del grupo al profesor y al resto de compañeros.	Consulta al profesor.
Comentarios, valoración y exposición de dudas del resto de los compañeros sobre la actividad realizada.	Dinámica de grupo.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.
Elaboración entre todos de un único documento.	Dinámica de grupo.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- Las ideas presentadas, en relación con los contenidos de la unidad.
- La participación activa en la elaboración de la actividad.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor, se presentará con el título de la actividad correspondiente y con una extensión de entre una y dos páginas en formato Word.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado a lo largo de la segunda unidad «Higiene, seguridad y protección de la persona dependiente».

Factores de riesgo en la formación de úlceras por presión

Tiempo estimado

1 hora y 30 minutos.

Objetivos

Los objetivos que persigue esta actividad son:

- Unificar criterios sobre los signos que indican pérdida de integridad cutánea.
- Aprender a valorar el riesgo ante una lesión cutánea.
- Explicar los factores que pueden contribuir a la formación de la úlcera.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

Los alumnos resolverán la siguiente situación:

María, residente en una institución para mayores, lleva dos meses sin apetito, lo que le ha llevado a suprimir algunas comidas. Ha perdido mucho peso y casi no se mueve. Las prominencias óseas están muy marcadas y enrojecidas.

Los alumnos deben:

- Realizar una valoración integral.
- Establecer un plan terapéutico para evitar la ruptura de la piel y la formación de úlceras por presión.

Organización de los grupos de trabajo

Se formarán grupos de cuatro personas. Estos elegirán a un portavoz que recogerá las conclusiones del grupo y las entregará al profesor.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el grupo.
Organización de los grupos.	Dinámica de grupo.
Reparto de funciones y roles.	Trabajo de equipo.
Búsqueda de artículos sobre los factores de riesgo en la formación de úlceras por presión.	Trabajo de grupo.
Lectura de los artículos y elaboración de un comentario sobre los factores que han contribuido al estado de la piel de María.	Trabajo de equipo.
Valoración de las condiciones que han favorecido la alteración.	Trabajo de equipo.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La participación en cada una de las partes de las que consta la práctica.
- La justificación de los artículos elegidos.
- La resolución correcta de la actividad.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor, se presentará con el título de la actividad correspondiente y con una extensión de entre una y dos páginas en formato Word.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado en el paso cuatro de la segunda unidad «Las úlceras por presión».

El cuidado del estoma

Tiempo estimado

1 hora y media.

Objetivos

Los objetivos que persigue esta actividad son:

- Saber qué son los estomas y cómo se clasifican.
- Conocer los cuidados necesarios y la preparación de un paciente con estoma.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

La actividad consiste en simular una situación en la que un alumno actúe como usuario y el otro como profesional de atención sociosanitaria. El primero explicará que ha sido intervenido quirúrgicamente de una colostomía por presentar un tumor en el colon. El segundo debe indicar cuáles son los cuidados posoperatorios en este caso. También preparará al usuario para el alta hospitalaria.

Organización de los grupos de trabajo

La actividad se desarrollará por parejas.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el grupo.

Formación de las parejas.	Dinámica de grupo.
Reparto de funciones y roles.	Trabajo de equipo.
Simulación de la situación.	Trabajo de equipo.
Comentarios, valoración y exposición de dudas del resto de compañeros sobre la práctica realizada.	Dinámica de grupo.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La calidad de la aplicación práctica de las técnicas.
- La actitud durante el desarrollo de la actividad.
- La capacidad de empatía con el usuario, así como de análisis y reflexión.

Indicaciones de entrega

Las conclusiones se entregarán en el momento indicado por el profesor, se presentarán con el título de la actividad correspondiente y con una extensión de entre una y dos páginas en formato Word.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado en el paso tres de la segunda unidad «El usuario ostomizado».

Las enfermedades infecciosas y el decálogo del aislamiento

Tiempo estimado

1 hora.

Objetivos

El objetivo que persigue esta actividad es:

- Analizar los distintos elementos de la cadena infecciosa.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

La actividad consiste en seleccionar una enfermedad infecciosa de entre las que aparecen en la unidad. El alumno deberá definir la enfermedad, la fuente de infección, los mecanismos de transmisión, el huésped, la prevención y las medidas de aislamiento.

Organización de los grupos de trabajo

El trabajo que requiere esta actividad es individual.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el alumno.
Realización de la actividad por parte del alumno.	Trabajo individual.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- Las ideas presentadas deben coincidir con los contenidos de la unidad.
- La capacidad para obtener la información necesaria y útil para el fin de la actividad.
- La capacidad de síntesis en la elaboración del documento.
- La presentación del trabajo.
- La adquisición correcta de los conocimientos.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor, se presentará con el título de la actividad correspondiente y con una extensión máxima de dos páginas en formato Word.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado en el paso cinco de la segunda unidad «El proceso de infección, su prevención y los procedimientos de aislamiento».

Unidad 3. Los principios de alimentación y nutrición

Los nutrientes

Tiempo estimado

1 hora y media.

Objetivos

El objetivo que persigue esta actividad es:

- Conocer los distintos nutrientes de los alimentos para poder elaborar dietas equilibradas.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

Cada grupo realizará una investigación sobre un nutriente determinado. La secuencia de la actividad es la siguiente:

- Lectura del epígrafe «La composición de los alimentos».
- Recogida de todos los datos del principio inmediato asignado al grupo, por ejemplo, las proteínas.
- Investigación sobre la función del nutriente, las fuentes alimentarias y las ingestas recomendadas (si hubiera algún problema relacionado con el consumo de dicho nutriente también se debe indicar).
- Realización de un trabajo de forma didáctica con dibujos, fotos y recortes.
- Exposición del trabajo y explicación al resto de los grupos.
- Extracción de conclusiones.

Organización de los grupos de trabajo

El alumnado se dividirá en cinco grupos, uno por cada tipo de nutriente:

- Hidratos de carbono.
- Proteínas.
- Grasas o lípidos.
- Vitaminas y minerales.
- Agua.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el grupo.
Organización de los grupos.	Dinámica de grupo.
Reparto de funciones y roles.	Trabajo de equipo.
Lectura de los contenidos, extracción de los datos relativos al principio inmediato y elaboración del trabajo.	Trabajo de equipo.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Comentarios, valoración y exposición de dudas del resto de compañeros.	Dinámica de grupo.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.
Puesta en común de las conclusiones.	Dinámica de grupo.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La participación en el desarrollo de la actividad.
- La utilización de contenidos adecuados.
- La presentación del trabajo.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor, se presentará con el título de la actividad correspondiente y en él primará la información visual sobre la textual.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado en el primer paso de la tercera unidad «La alimentación y la nutrición».

Conocer los alimentos

Tiempo estimado

2 horas.

Objetivos

Los objetivos que persigue esta actividad son:

- Comprender la diferencia entre alimentación y nutrición.
- Clasificar los alimentos según su función.

- Identificar la composición de los alimentos.
- Entender los procesos por los que pasa el alimento hasta ser transformado en nutrientes.
- Conocer los nutrientes y su función en el organismo.
- Utilizar la ingesta recomendada para mejorar los hábitos alimentarios.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

La actividad consiste en realizar una campaña publicitaria sobre un alimento propuesto por el profesor. Cada alumno tendrá que elaborar un anuncio publicitario del alimento que le haya tocado en una presentación en Power Point. La secuencia de la actividad es la siguiente:

- Lectura de los contenidos de la unidad.
- Elección de un alimento de los propuestos en el listado.
- Elaboración de un anuncio publicitario en que se expongan las propiedades de dicho alimento y si su consumo está aconsejado o no.
- Presentación al profesor.
- Defensa del trabajo.
- Votación para elegir el trabajo ganador.

Organización de los grupos de trabajo

Se formarán grupos de dos o tres personas. Posteriormente se desarrollará un debate donde cada grupo defenderá su trabajo.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el grupo.
Organización de los grupos.	Dinámica de grupo.
Reparto de funciones y roles.	Trabajo de equipo.
Elección del alimento.	Trabajo de grupo.
Elaboración de la campaña.	Trabajo de equipo.
Presentación del trabajo al profesor y al resto de grupos.	Trabajo de grupo.

Puesta en común en el debate.	Dinámica de grupo.
Comentarios, valoración y exposición de dudas del resto de los compañeros.	Dinámica de grupo.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La adquisición correcta de los conocimientos.
- La participación en la elaboración del documento.
- La originalidad del proyecto.

Indicaciones de entrega

La presentación constará de un máximo de diez diapositivas.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado a lo largo de la tercera unidad «Los principios de alimentación y nutrición».

¿Qué comemos hoy?

Tiempo estimado

1 hora.

Objetivos

El objetivo que persigue esta actividad es:

- Conocer las características de los alimentos.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

El alumno debe:

- Elaborar una lista con todos los alimentos que ha comido durante un día.
- Separar los alimentos en una tabla según su función (plástica, reguladora y energética).
- Realizar su propia rueda de los alimentos con las proporciones que consume en función de los datos obtenidos.

Organización de los grupos de trabajo

El trabajo que requiere esta actividad es individual.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el alumno.
Realización de la actividad por parte del alumno.	Trabajo individual.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- Las ideas presentadas, en relación con los contenidos de la unidad.
- La capacidad para obtener la información necesaria y útil para el fin de la actividad.
- La capacidad de síntesis en la elaboración del documento.
- La presentación del trabajo.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor, se presentará con el título de la actividad correspondiente y con una extensión de entre una y dos páginas en formato Word.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado en el primer paso de la tercera unidad «La alimentación y la nutrición» y más concretamente en el epígrafe relativo a la clasificación de los alimentos.

La tabla de los nutrientes

Tiempo estimado

1 hora.

Objetivos

El objetivo que persigue esta actividad es:

- Conocer los principios inmediatos de los alimentos.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

El alumno debe realizar un esquema que contenga todos los nutrientes de los alimentos, además concretará los siguientes aspectos:

- Clasificación.
- Función.
- Ingesta adecuada.
- Fuentes alimenticias.

Organización de los grupos de trabajo

El trabajo que requiere esta actividad es individual.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el alumno.
Realización de la actividad por parte del alumno.	Trabajo individual.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La capacidad para obtener la información necesaria y útil para el fin de la actividad.
- La capacidad de síntesis en la elaboración del documento.
- La presentación del trabajo.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor, se presentará con el título de la actividad correspondiente y con una extensión de entre una y dos páginas en formato Word.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado a lo largo de la tercera unidad «Los principios de alimentación y nutrición».

Unidad 4. La dietética y la dietoterapia

Analiza tu dieta

Tiempo estimado

1 hora.

Objetivos

El objetivo que persigue esta actividad:

- Adquirir los conocimientos de los principios de la dieta equilibrada.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son:

- El contenido teórico trabajado en el aula.
- La página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

<http://www.aesa.msc.es>

- Las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

El alumno debe:

- Anotar los alimentos que toma en un día, incluyendo todas las comidas (desayuno, comida y cena).
- Analizar su dieta para ver si cumple los requisitos de una dieta equilibrada.
- Rediseñar su dieta basándose en los requisitos de una dieta equilibrada y en sus características fisiológicas.

Organización de los grupos de trabajo

El trabajo que requiere esta actividad es individual.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el alumno.
Realización de la actividad por parte del alumno.	Trabajo individual.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La capacidad para obtener la información necesaria y útil para el fin de la actividad.
- La capacidad de síntesis en la elaboración del documento.
- La presentación del trabajo.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor, se presentará con el título de la actividad correspondiente y con una extensión de entre una y dos páginas en formato Word.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado en el paso dos de la cuarta unidad «La dieta saludable. Los tipos de dieta».

Educación en salud

Tiempo estimado

1 hora.

Objetivos

El objetivo que persigue esta actividad es:

- Adquirir los conocimientos y actitudes necesarios a la hora de promocionar la salud de las personas.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

La actividad se realizará mediante un *rol-playing* en el que el alumno realizará el papel de un profesional de atención sociosanitaria. Debe simular que una señora, que está en la etapa de la menopausia, le pide información para poder llevar mejor su nueva situación.

El alumno deberá:

- Proporcionar la información adecuada sobre las recomendaciones que debe seguir.
- Mostrar una actitud correcta.

Organización de los grupos de trabajo

El trabajo que requiere esta actividad es individual.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el alumno.
Realización de la actividad por parte del alumno.	Trabajo individual.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La capacidad para obtener la información necesaria y útil para el fin de la actividad.
- La capacidad de síntesis en la elaboración del documento.
- La presentación del trabajo.
- La capacidad de empatía con el usuario, así como de análisis y reflexión.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor, se presentará con el título de la actividad correspondiente y con una extensión de entre una y dos páginas en formato Word.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado en la cuarta unidad «La dietética y la dietoterapia».

Las dietas terapéuticas

Tiempo estimado

1 hora.

Objetivos

Los objetivos que persigue esta actividad son:

- Reconocer los distintos tipos de dietas.
- Saber escoger la dieta adecuada para cada tipo de enfermedad.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

Cada grupo elaborará un documento sobre una enfermedad. Dicho documento contendrá:

- Una breve definición o descripción de la enfermedad.
- Las recomendaciones dietéticas apropiadas para esa enfermedad.

Organización de los grupos de trabajo

Los alumnos se dividirán en grupos y elegirán una de las siguientes patologías:

- Diabetes.
- Hipertensión arterial (HTA).
- Hipercolesterolemia.
- Cardiopatía o enfermedad cardiovascular.
- Obesidad.
- Osteoporosis.
- Enfermedades digestivas: diarrea, estreñimiento, etc.
- Cáncer.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el grupo.
Organización de los grupos.	Dinámica de grupo.
Reparto de funciones y roles.	Trabajo de equipo.
Lectura, anotación y corrección de contenidos.	Trabajo de equipo.
Elaboración del documento.	Trabajo de equipo.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Puesta en común de los trabajos grupales.	Dinámica de grupo.
Comentarios, valoración y exposición de dudas del resto de los compañeros.	Dinámica de grupo.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La participación en la elaboración del documento.
- La selección de contenidos correctos.
- La presentación del documento.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor, se presentará con el título de la actividad correspondiente y será un documento didáctico, con una portada, dibujos, rótulos, etc.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado en la cuarta unidad «La dietética y la dietoterapia».

Unidad 5. La administración de alimentos

Vídeo-forum: *Mar adentro*, de Alejandro Amenábar

Tiempo estimado

3 horas.

Objetivos

Los objetivos que persigue esta actividad son:

- Aproximar al alumno al mundo de la discapacidad.
- Reconocer e identificar déficits funcionales que afecten a la alimentación.
- Favorecer la adquisición del rol del profesional de atención sociosanitaria.
- Conocer las funciones del profesional de atención sociosanitaria en actividades básicas de autocuidado.
- Interiorizar protocolos de actuación y aplicación de técnicas básicas para la ingesta de alimentos.
- Fomentar el razonamiento clínico en el alumno.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, los recursos que le ofrece internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

También necesitará la siguiente película:

- *Mar adentro*. Dirección: Alejandro Amenábar. Intérpretes: Javier Bardém, Belén Rueda. España, 2004.

Secuencia o desarrollo

La actividad seguirá la siguiente secuencia:

- Visionar la película de forma individual.
- Recoger información sobre el argumento de la película según el guión establecido por el tutor.
- Elaborar individualmente un resumen con la información más relevante de la película y establecer la relación de esta con los contenidos de la unidad de trabajo según el guión de trabajo.
- Exponer el trabajo individual.
- Estudiar la información aportada por los demás miembros del grupo.
- Unificar los criterios y elaborar un único trabajo grupal.
- Poner en común las conclusiones obtenidas.

Organización de los grupos de trabajo

Los grupos constarán de cinco miembros, con un portavoz que asumirá la responsabilidad de presentar el trabajo consensuado previamente por el grupo.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el grupo.
Organización de los grupos.	Dinámica de grupo.
Reparto de funciones y roles.	Trabajo de equipo.
Visionado de la película.	Trabajo individual.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Exposición breve del ejercicio por parte del portavoz.	Trabajo de grupo.
Debate en torno a las distintas soluciones presentadas.	Dinámica de grupo.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.
Entrega a todos los grupos y al profesor de todos los ejercicios para su estudio y análisis comparativo.	Dinámica de grupo.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La consulta de varias fuentes.
- La estructura de la información.
- La participación en los debates.
- El razonamiento clínico.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor, se presentará con el título de la actividad correspondiente y con una extensión de cinco páginas en formato Word. Los trabajos se entregarán al resto de grupos para su estudio y posterior debate.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado en la quinta unidad «La administración de alimentos».

Análisis del desempeño de la actividad de la alimentación

Tiempo estimado

1 día.

Objetivos

Los objetivos que persigue esta actividad son:

- Mostrar la importancia del análisis de la actividad de la alimentación para el entrenamiento de las actividades de la vida diaria (AVD).
- Enseñar a analizar las AVD en tareas y pasos.
- Identificar las herramientas y elementos necesarios en el desempeño de la actividad.
- Desarrollar habilidades de observación y razonamiento clínico.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

La actividad seguirá la siguiente secuencia:

- Observación del desarrollo de la actividad de la alimentación ejecutada por algún miembro familiar.
- Análisis de la actividad.
- Establecimiento cronológico de tareas.
- Identificación de las herramientas y elementos empleados en el desempeño de la actividad.

Organización de los grupos de trabajo

El trabajo que requiere esta actividad es individual.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el alumno.
Realización de la actividad por parte del alumno.	Trabajo individual.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La capacidad para obtener la información necesaria y útil para el fin de la actividad.
- La capacidad de síntesis en la elaboración del documento.
- La presentación del trabajo.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor, se presentará con el título de la actividad correspondiente y con una extensión máxima de tres páginas en formato Word.

El trabajo debe relacionar de manera esquemática las secuencias temporales con el resto de los aspectos requeridos.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado a lo largo del paso cuatro de la quinta unidad «Las técnicas básicas para la ingesta de alimentos».

Alimentación por sonda nasogástrica

Tiempo estimado

2 horas.

Objetivos

Los objetivos que persigue esta actividad son:

- Conocer la técnica de alimentación por sonda nasogástrica.
- Aprender y desarrollar la secuencia correcta.
- Practicar la técnica con exactitud y eficacia.
- Mantener las normas de seguridad e higiene necesarias para la realización de esta técnica.
- Adquirir la destreza y los conocimientos suficientes para evitar complicaciones derivadas de la administración de alimentos por sonda.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

La actividad seguirá la siguiente secuencia:

- El profesor, si lo estima oportuno, puede valerse de cualquier medio educativo para facilitar la comprensión del tema: artículos, vídeos, imágenes, diapositivas, etc.
- El profesor explicará detalladamente la técnica de alimentación por sonda nasogástrica y resolverá cualquier duda suscitada.
- La realización de la técnica se hará por parejas, alternándose en el desarrollo de la misma.
- Los alumnos deberán administrar alimentos a través de sonda nasogástrica con exactitud y destreza, previniendo la aparición de complicaciones.
- Todos los alumnos deben realizar la práctica. La grabación en vídeo de la práctica realizada es opcional.
- Durante el desarrollo de la práctica el profesor puede hacer sugerencias, preguntas y todo aquello que estime oportuno y crea conveniente para la formación.

Organización de los grupos de trabajo

Los grupos estarán formados por dos miembros, los cuales realizarán la técnica de alimentación por sonda nasogástrica con un maniquí o muñeco de prácticas.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad.	Explicación del profesor a todos los alumnos.
Aclaración de dudas.	Aclaración del profesor a los alumnos que lo soliciten.
Organización de los grupos.	Explicación del profesor a todos los alumnos, atendiendo a criterios del profesor.
Explicación detallada de la práctica a realizar.	Explicación del profesor a todos los alumnos.
Realización de la práctica por parte del profesor. Si el profesor así lo decide, puede valerse de otros medios para mostrar la realización y secuencia de la práctica: vídeo, disquete de ordenador, grabación, etc.	Trabajo del profesor.

Realización de la práctica por parejas, alternándose.	En el aula, ayudándose de un maniquí o muñeco de prácticas especialmente diseñado para este tipo de actividades. Si el profesor lo cree conveniente, puede grabar en vídeo la actividad realizada por cada alumno.
Realización de la práctica por parte de todos los grupos.	Trabajo de grupo.
Puesta en común de los fallos, dificultades y comentarios de cada uno de los alumnos que hayan realizado la práctica.	En el aula. El profesor y el resto de los alumnos. Se puede visionar la grabación para hacer más fácil la asimilación de fallos y de la forma correcta de proceder.
Conclusiones.	Explicación del profesor a todos los alumnos.
Conclusiones de los alumnos.	Trabajo de grupo.
Si es necesario, se repetirá la práctica con los alumnos que no la realicen adecuadamente.	Criterio del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- El grado de participación de cada alumno en la actividad.
- El grado de interés demostrado.
- La secuencia y el orden correcto de la práctica.
- Las normas de higiene y seguridad en el desarrollo de la misma.
- La capacidad resolutive, la seguridad, el trabajo en equipo y la observación.

Indicaciones de entrega

El trabajo es un ejercicio práctico que se deberá desempeñar con exactitud. Será valorado por el profesor en el aula y se repetirá hasta que el alumno realice la práctica sin cometer ningún fallo.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado a lo largo del paso cuatro de la quinta unidad «Las técnicas básicas para la ingesta de alimentos».

Fichero de ayudas técnicas para la alimentación

Tiempo estimado

3 días.

Objetivos

Los objetivos que persigue esta actividad son:

- Confeccionar un fichero de ayudas técnicas para la alimentación que sirva de consulta documental para la práctica profesional.
- Familiarizar al alumno con dispositivos de entrenamiento y adaptación técnica.
- Desarrollar habilidades de investigación y consulta.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son:

- El contenido teórico trabajado en el aula
- Las lecturas de la bibliografía de la unidad.
- Las siguientes páginas web:
 - Centro Estatal de Autonomía Personal y Ayudas Técnicas
www.ceapat.org.
 - Terapia-ocupacional.com, el portal en español de terapia ocupacional (www.terapia-ocupacional.com/AyudasTecnicas).

Secuencia o desarrollo

El alumno deberá:

- Localizar páginas web con catálogos de ayudas técnicas.
- Seleccionar aquellas que se clasifiquen en el área de la alimentación.
- Elaborar un fichero que incluya:
 - La ayuda técnica.
 - Las características materiales.
 - Las características funcionales.
 - Las indicaciones terapéuticas.

Organización de los grupos de trabajo

El trabajo que requiere esta actividad es individual.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el alumno.
Realización de la actividad por parte del alumno.	Trabajo individual.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La capacidad para obtener la información necesaria y útil para el fin de la actividad.
- La capacidad de síntesis en la elaboración del documento.
- La presentación del trabajo.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor, se presentará con el título de la actividad correspondiente y con una extensión de tres páginas en formato Word.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado en el paso seis de la quinta unidad «El empleo de ayudas técnicas para la ingesta y la preparación de alimentos».

Unidad 6. La recogida de eliminaciones en la institución

Elección de dispositivos absorbentes para la incontinencia de orina

Tiempo estimado

1 hora.

Objetivos

Los objetivos que persigue esta actividad son:

- Unificar criterios sobre los dispositivos que se pueden utilizar en caso de incontinencia.
- Aprender a elegir el dispositivo más apropiado en cada caso.
- Conocer las características de los dispositivos absorbentes.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

La actividad consiste en simular una situación en la que un alumno actúe como usuario y el otro como profesional. El primero explicará que sufre incontinencia de orina. El segundo debe seleccionar el dispositivo más apropiado para la recogida e indicar la actitud que debe tener el profesional durante el proceso.

Organización de los grupos de trabajo

La actividad se realizará por parejas.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el grupo.
Formación de las parejas.	Dinámica de grupo.
Reparto de funciones y roles.	Trabajo de equipo.
Realización práctica de la actividad.	Trabajo de equipo.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Elaboración del documento.	Trabajo de equipo.
Presentación al profesor.	Dinámica de grupo.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La actitud del alumno en el desarrollo de la actividad.
- La capacidad de síntesis en la elaboración del documento.
- La presentación del trabajo.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor, se presentará con el título de la actividad correspondiente y con una extensión de entre una y dos páginas en formato Word.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado a lo largo de la sexta unidad «La recogida de eliminaciones en la institución».

La colocación de la cuña

Tiempo estimado

1 hora.

Objetivos

Los objetivos que persigue esta actividad son:

- Conocer los dispositivos para la recogida de eliminaciones.
- Adquirir habilidades en su colocación y retirada.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

El alumno debe:

- Seleccionar el dispositivo de recogida más apropiado para una mujer que se encuentra encamada.
- El procedimiento para la colocación y retirada de dicho dispositivo.

Organización de los grupos de trabajo

El trabajo que requiere esta actividad es individual.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el alumno.
Realización de la actividad por parte del alumno.	Trabajo individual.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La capacidad para obtener la información necesaria y útil para el fin de la actividad.
- La capacidad de síntesis en la elaboración del documento.
- La presentación del trabajo.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor, se presentará con el título de la actividad correspondiente y con una extensión de entre una y dos páginas en formato Word.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado a lo largo de la sexta unidad «La recogida de eliminaciones en la institución».

La recogida de eliminaciones en la incontinencia urinaria

Tiempo estimado

1 hora.

Objetivos

Los objetivos que persigue esta actividad son:

- Aprender qué es la incontinencia urinaria.
- Conocer cuáles son sus causas y consecuencias.

Medios necesarios

Los medios de que el alumno puede servirse para la realización de la actividad son el contenido teórico trabajado en el aula, así como los recursos que le puede ofrecer internet y las lecturas de la bibliografía de la unidad.

Secuencia o desarrollo

El alumno indicará cuáles son las formas de recoger las eliminaciones y cómo se hace en una institución.

Organización de los grupos de trabajo

El trabajo que requiere esta actividad es individual.

Guión de trabajo

Actividad	Ámbito
Explicación de la actividad y del guión de trabajo.	Explicación del profesor.
Explicación de los criterios de evaluación.	Exposición inicial del profesor.
Exposición y aclaración de dudas.	Interacción del profesor con el alumno.
Realización de la actividad por parte del alumno.	Trabajo individual.
Exposición y aclaración de dudas.	Consulta al profesor.
Comentarios, corrección y valoración del profesor.	Exposición del profesor.

Criterios de evaluación

El profesor valorará del alumno:

- La capacidad para obtener la información necesaria y útil para el fin de la actividad.
- La capacidad de síntesis en la elaboración del documento.
- La presentación del trabajo.

Indicaciones de entrega

El trabajo se entregará en el momento indicado por el profesor, se presentará con el título de la actividad correspondiente y con una extensión de entre una y dos páginas en formato Word.

Contenidos

El contenido de esta actividad se corresponde con el desarrollado a lo largo de la sexta unidad «La recogida de eliminaciones en la institución».

