

Administración de alimentos y recogida de eliminaciones en instituciones

MF 2 - U 3

- Evoluciones en el ciclo vital.
- El sistema digestivo.
- Dietas y menús en instituciones sociosanitarias.
- Alimentación por vía oral.
- Técnicas de recogida de eliminaciones.

3.1. Evoluciones en el ciclo vital

3.1.1. Etapas del ciclo vital

Denominamos **ciclo vital** o ciclo de vida a las etapas que sigue una persona desde su nacimiento hasta su muerte.

- Infancia.
- Adolescencia.
- Adulthood.
- Vejez.

El conocimiento de cada una de estas etapas nos ayudará a prever determinados comportamientos o manifestaciones de las personas que atendamos.

3.1. Evoluciones en el ciclo vital

3.1.2. Las crisis en el ciclo vital

- Crisis previsibles:
 - Pueden crear un desequilibrio, en menor grado.
- Crisis imprevisibles:
 - Pueden tener un impacto emocional y psicológico intenso.



3.2. El sistema digestivo

3.2.1. Anatomía del aparato digestivo

- Tubo digestivo.
- Glándulas anexas.
 - Glándulas salivales.
 - Hígado.
 - Páncreas.

3.2. El sistema digestivo

3.2.2. Funcionamiento del aparato digestivo

- Fase cefálica.
- Fase oral.
- Fase esofágica.
- Fase gástrica.
- Fase intestinal.
- Fase colónica.

3.3. Dietas y menús en instituciones sociosanitarias

Una **dieta saludable** es una dieta que favorece la salud de la persona.

3.3. Dietas y menús en instituciones sociosanitarias

3.3.1. La dieta personalizada

- Preferencias personales.
- Dificultades para comer.



3.3. Dietas y menús en instituciones sociosanitarias

3.3.2. El manual de dietas

- Recetario.
- Dietas.

3.3. Dietas y menús en instituciones sociosanitarias

3.3.3. La adaptación de las dietas

1. Elaboración de la dieta basal.
2. Adaptación de la dieta basal para elaborar las dietas terapéuticas.
3. Adaptaciones relativas a necesidades específicas:
 - Cambios en textura.
 - Variación de cantidad de uno o varios ingredientes.
 - Introducción o exclusión de un ingrediente o alimento específico.
 - Utilización de técnicas culinarias alternativas.
 - Sustitución de guarnición.

3.3. Dietas y menús en instituciones sociosanitarias

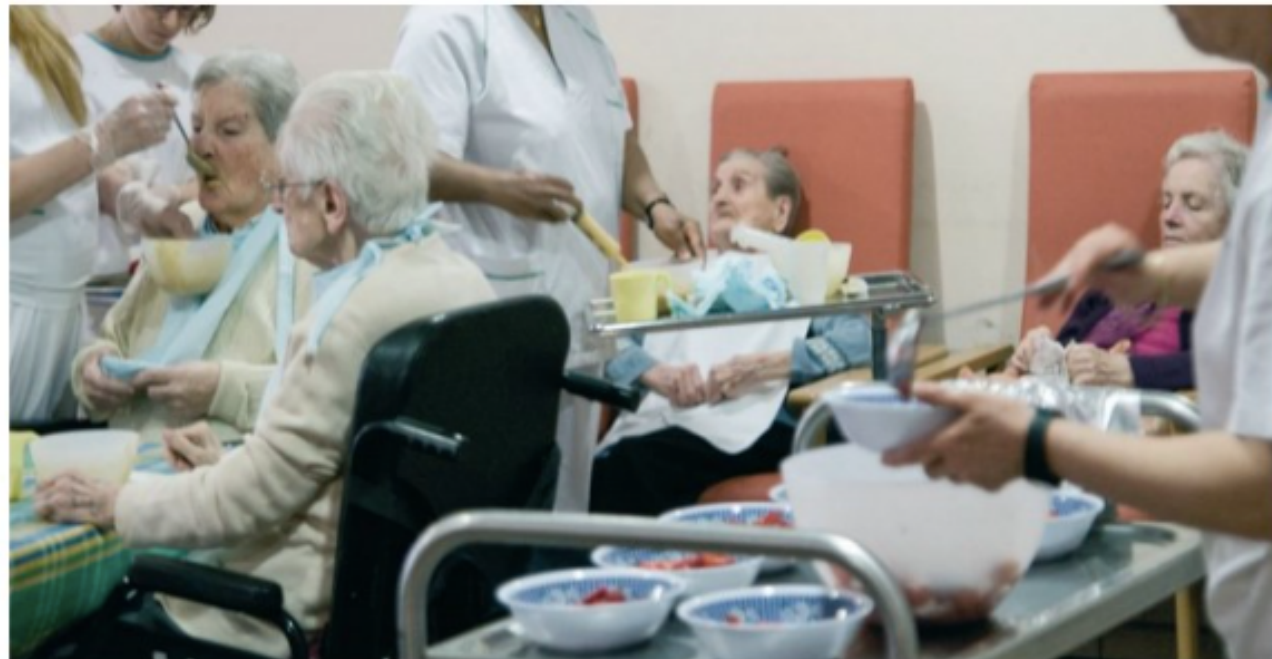
3.3.4. La petición de dietas

- Presentación de opciones de comida a cada persona usuaria.
- Todas las opciones tienen en cuenta las necesidades concretas.
- *Software* de gestión.

3.3. Dietas y menús en instituciones sociosanitarias

3.3.5. El reparto de comidas

- Menús etiquetados.
- Protocolo de identificación de menús, residentes y reparto.



3.4. Alimentación por vía oral

- Capacidad funcional.
 - Es totalmente independiente.
 - Necesita ayuda.
 - Es totalmente dependiente.
- Trastornos que afectan directa o indirectamente a la función digestiva.
- Estado nutricional.
- Estilo alimentario y hábitos dietéticos.
- Aspectos sanitarios.

3.4. Alimentación por vía oral

3.4.1. El apoyo a la ingesta

El **apoyo a la ingesta** consiste en ayudar a la persona en el proceso de ingerir los alimentos por vía oral.

- Diferentes niveles de apoyo.

3.4. Alimentación por vía oral

3.4.1. El apoyo a la ingesta

Apoyo cuando la persona necesita ayuda

- Proporcionar productos de apoyo.
- Enseñar técnicas para emplear los utensilios y productos de apoyo.
- Enseñar una postura cómoda y ergonómica.
- Colocar todos los elementos de forma accesible.

3.4. Alimentación por vía oral

3.4.1. El apoyo a la ingesta

Los productos de apoyo

- Cubiertos especializados.
- Manopla.
- Platos con el fondo en pendiente.
- Platos con reborde.
- Soportes antideslizantes.
- Ayudas para manipular recipientes.
- Vasos o tazas con distintos sistemas de agarre.
- Taza con tetina.
- Tetina angulada.
- Vaso de movilidad reducida.
- Bomba manual para ingerir líquidos.

3.4. Alimentación por vía oral

3.4.1. El apoyo a la ingesta

Apoyo cuando la persona es totalmente dependiente

1. Realizar una higiene de manos.
2. Colocar en posición de Fowler e higienizarle las manos. Colocar el babero.
3. Acercar la mesa auxiliar con la bandeja.
4. Ofrecer la comida y líquido intercalado.
5. Una vez acabado, limpiarle la boca y hacerle la higiene bucal.
6. Retirar el babero y la mesa. Acomodar a la persona.
7. Recoger los residuos.
8. Realizar una higiene de manos.

3.4. Alimentación por vía oral

3.4.1. El apoyo a la ingesta

Procedimiento cuando la persona tiene disfagia o problemas de deglución

- Preparar un ambiente tranquilo.
- Mantenerle la espalda recta (60-90°).
- Colocarse a la altura de sus ojos.
- No tener prisa.
- No dar agua, si se atraganta.
- Usar una cucharita de postre.
- Asegurar una buena masticación antes de tragar.
- Limpiarle la boca antes y después de comer.

3.4. Alimentación por vía oral

3.4.1. El apoyo a la ingesta

Actuación ante el vómito

- Si persona está consciente: mantener la calma y ayudarla a inclinarse hacia delante.
- Si persona está inconsciente: colocarla en posición lateral, mantener libres las vías respiratorias y buscar ayuda.

3.4. Alimentación por vía oral

3.4.2. Ayudas técnicas para la ingesta

La **nutrición enteral** consiste en la administración de un preparado nutricional a través de una sonda que se introduce por la nariz y que va hasta el estómago o el inicio del intestino delgado.

- Sonda nasointestinal.
- Sonda de enterostomía.

3.5. Técnicas de recogida de eliminaciones

- Prevenir la aparición de enfermedades y dolencias.
- Contribuir al bienestar de persona usuaria.

3.5. Técnicas de recogida de eliminaciones

3.5.1. Ayuda para el uso de orinales de cama

- Cuñas.
- Botellas.
- Ajustar la ayuda a las capacidades y necesidades concretas.
- Fomentar la autonomía.

3.5. Técnicas de recogida de eliminaciones

3.5.2. Cambios de absorbentes

- Uso de pañales o absorbentes de incontinencia.
- Procedimientos de cambio de absorbentes.