

EL SISTEMA DE SALUD Y EL PERSONAL DE LIMPIEZA



Dirigido a:

Objetivos:

Objetivos generales de la actividad

Contribuir a la obtención de los conocimientos adecuados sobre los principios y fundamentos de la limpieza en el sistema de salud y de las funciones auxiliares que desempeña el personal no sanitario con el fin de dotarle de las nociónes y técnicas necesarias para incorporarlas a su práctica profesional.

Desarrollar estrategias relacionadas con las funciones del personal de limpieza en el sistema de salud, al objeto de mejorar su competencia profesional (Conocimientos, Habilidades y Actitudes), actualizando su actividad profesional con unos contenidos adecuados a los nuevos modelos de gestión y contratación de las distintas instituciones sanitarias.

Actualización profesional para poder promocionar y acceder a grados superiores en su profesión

Estudiar las precauciones universales y los aislamientos hospitalarios

Conocer la prevención de riesgos laborales y el manejo integral de las plagas

Ojetivos específicos de la actividad.

Tema 1:

Conocer y saber usar los principales utensilios y máquinas para la limpieza de las instituciones sanitarias, estudiando los utensilios aplicables a la limpieza de las instituciones sanitarias

Analizar las características de la maquinaria utilizada para la limpieza de las instituciones sanitarias

Tema 2:

Proporcionar los conocimientos y competencias básicas sobre los distintos tipos de limpieza existentes en las instituciones sanitarias.

Dotar al profesional de los conceptos aplicables a la limpieza y a la desinfección

Tema 3:

Describir la limpieza en el área de la cocina

Conocer los equipos y utensilios habituales del área de cocina

Concienciarse de la importancia de diferenciar la limpieza de cada una de las partes y utensilios que conforman el espacio de la cocina hospitalaria

Tema 4:

Diferenciar el tipo de limpieza a realizar dependiendo de la zona en la que se esté trabajando,

Realizar un adecuado manejo de los fluidos biológicos cuando sea necesaria su limpieza de una superficie o suelo

Tema 5:

Aplicar los principios de la prevención de riesgos laborales al ámbito de la limpieza y desinfección sanitaria, para evitar la propagación de enfermedades infecciosas

Diferenciar los distintos tipos de residuos hospitalarios existentes, clasificándolos para su correcto desecho

Tema 6:

Saber aplicar las medidas a tomar o precauciones universales para evitar un contagio con pacientes que tienen enfermedades transmisibles

Manejar adecuadamente la limpieza dentro de una habitación de aislamiento, reconociendo los diferentes aislamientos existentes, aplicando las medidas de precaución indicadas y protegiéndose tanto a uno mismo como al paciente

Tema 7:

Conocer diferentes modos de evitar o prevenir enfermedades laborales con un correcto manejo de los riesgos en el trabajo de limpieza hospitalaria

Tema 8:

Describir los principios básicos de actuación contra las plagas y su relación con las enfermedades transmisibles y la salud comunitaria

Relacionar el trabajo de limpieza hospitalaria con el control de las plagas en base a un control de los focos de infestación

Tema 9:

Dotar al profesional de todos los conceptos aplicables a los primeros auxilios en las instituciones sanitarias

Mostrar actitudes profesionales de respeto por el medio ambiente

Contenidos formativos:

PRÓLOGO.

TEMA 1:

Utensilios Y Maquinaria De Limpieza.

TEMA 2:

Limpieza: Desinfección Y Productos.

TEMA 3:

La Limpieza En El Área De Cocina.

TEMA 4:

Limpieza De Suelos.

TEMA 5:

Residuos Sanitarios.

TEMA 6:

Precauciones Universales Y Aislamientos Hospitalarios.

TEMA 7:

Prevención De Riesgos Laborales.

TEMA 8:

El Manejo Integral De Las Plagas.

TEMA 9:

Primeros Auxilios; Principios Básicos De Atención.

Duración: 180 Horas

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: -

Lugar Impartición: Consultar

Precio: 1.260,00€

Descuentos: PRECIO UNICO

Tipo de Formación: -

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

* *Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

* *Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

* *Sólo se considera como alumno/a matriculado/a en el curso a aquella persona que haya completado la ficha de inscripción y pagado el importe total de la acción formativa antes del inicio del curso. Delfín formación se reserva el derecho a anular o aplazar este curso si no se llega a cubrir un mínimo de inscripciones.*