

EL SISTEMA DE SALUD Y EL PERSONAL DE LIMPIEZA

EL SISTEMA DE SALUD Y EL PERSONAL DE LIMPIEZA

Duración: 150 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Titulación:

CURSO ACREDITADO POR LA UNIVERSIDAD DE NEBRIJA CON 5 CRÉDTISO ECTS

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

OBJETIVOS **OBJETIVOS GENERALES**

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 nociones 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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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.
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.
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.
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.
Aplicar los principios de la prevención de riesgos laborales al ámbito de la limpieza y desinsección sanitaria, para evitar la propagación de enfermedades infecciosas.
Diferenciar los distintos tipos de residuos hospitalarios existentes, clasificándolos para su correcto desecho.
Saber aplicarlas 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

© icaformación2026

aislamientos existentes, aplicando las medidas de precaución indicadas y protegiéndose tanto a uno mismo como al paciente.
Conocer diferentes modos de evitar o prevenir enfermedades laborales con un correcto manejo de los riesgos en el trabajo de limpieza hospitalaria.
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.
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

ÍNDICE 1. Utensilios Y Maquinaria De Limpieza
2. Limpieza: Desinfección Y Productos
3. La Limpieza En El Área De Cocina
4. Limpieza De Suelos
5. Residuos Sanitarios
6. Precauciones Universales Y Aislamientos Hospitalarios
7. Prevención De Riesgos Laborales
8. El Manejo Integral De Las Plagas
9. Primeros Auxilios; Principios Básicos De Atención

© icaformación2026