

MF0251_2 APOYO DOMICILIARIO Y ALIMENTACIÓN FAMILIAR (PRESENCIAL)



Los contenidos de este curso se corresponden con el Módulo Formativo 3 del Certificado de Profesionalidad: Atención Sociosanitaria a Personas en el Domicilio. Se pretende que con ellos el/la alumno/a aprenda a desenvolverse profesionalmente en el ámbito de la ayuda a personas en situación de dependencia funcional, contribuyendo así a la mejora de la autonomía en aspectos como la alimentación o la gestión de las tareas domésticas.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad Presenciales](#) |

INFORMACIÓN

| | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| Duración | 100 h |
| Modalidad | Presencial |
| Docencia | TUTOR PERSONAL |
| Prácticas | GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS |
| Método de pago | FINANCIACIÓN SIN INTERESES |
| Centro de empleo | AGENCIA DE COLOCACIÓN |
| Formación acreditada | CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE |

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD FORMATIVA 1. GESTIÓN, APROVISIONAMIENTO Y COCINA EN LA UNIDAD FAMILIAR DE PERSONAS DEPENDIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO EN LA UNIDAD CONVIVENCIAL

Elementos que lo constituyen. Características. Procedimientos de elaboración

Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio

Tareas domésticas diarias

Planificación del trabajo diario

Aprecio por la planificación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE GESTIÓN DEL PRESUPUESTO DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL

Administración y control de los gastos de la unidad convivencial

Interpretación de la documentación de gestión domiciliaria: facturas, recibos,...

Partidas de gasto mensual en el domicilio

Precaución en el manejo del presupuesto doméstico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONFECCIÓN DE LA LISTA DE LA COMPRA

Factores que la determinan

Correspondencia con el presupuesto elaborado

Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno

Métodos para elaborar la lista de la compra

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPRA Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE USO COMÚN EN EL DOMICILIO

Tipos de establecimientos. Ventajas e inconvenientes

Compra virtual y por teléfono

Análisis del etiquetaje

Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios en el domicilio

Almacenamiento y colocación de los productos

Prevención del deterioro de alimentos

Métodos de conservación de alimentos

Limpieza y colocación de materiales de cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA

Menaje, utensilios y electrodomésticos

Recetas de cocina

Técnicas de preelaboración básica de alimentos

Elaboraciones elementales de cocina

Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo

Guarniciones culinarias. Clases y aplicaciones. Elaboración de guarniciones

Postres

UNIDAD DIDÁCTICA 6. HIGIENE ALIMENTARIA

Normativa higiénico-sanitaria

Aditivos alimentarios

Normativa vigente para los manipuladores de alimentos

Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de los alimentos

Toxiinfecciones alimentarias

Sustancias tóxicas de los alimentos

Atención especial a las normas de higiene alimentaria

UNIDAD FORMATIVA 2. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y ORGANIZACIÓN DEL DOMICILIO DE PERSONAS DEPENDIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA DEL HOGAR

Técnicas y productos de limpieza

Limpieza de dormitorios y otras habitaciones

Limpieza especial de enseres y mobiliario

Limpieza especial de aparatos, ayudas técnicas y utensilios de atención a las personas dependientes

Clasificación y selección de residuos y basura del hogar (papel, vidrio, metales, bricks, orgánicos)

Aprecio por la limpieza e higiene del hogar

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LAVADO, REPASADO Y PLANCHADO DE LA ROPA

Lavado de la ropa

Productos y materiales

Secado de la ropa

Planchado de la ropa

Tratamiento de la ropa según su tejido

Colocación y limpieza de armarios

Mantenimiento de uso de lavadoras y secadoras

Precaución en el manejo de ropas y enseres domésticos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REVISIÓN Y MANTENIMIENTO BÁSICOS DEL DOMICILIO

Colocación y orden de artículos y enseres domésticos

Revisión de conducciones de agua y gas

Revisión de aparatos eléctricos y electrodomésticos

Cierre de puertas y ventanas

Mantenimiento básico de aparatos y ayudas técnicas

Fomento de la participación y autonomía del usuario

Uso de sistemas de alarma y telealarma

Uso de sistemas de teleasistencia y telefonía móvil: funcionamiento. Utilidades. Servicios que presta

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RIESGOS DOMÉSTICOS

Riesgos de las instalaciones eléctricas domésticas

Riesgos de los electrodomésticos

Riesgos de las instalaciones de gas domésticas

Atención especial a la prevención de accidentes en el hogar

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TELEASISTENCIA

Funcionamiento

Utilidades y servicios que presta

Otras ayudas técnicas

Sistemas de alarma y detección