



“ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS EN EL DOMICILIO. ATENCIÓN Y APOYO DOMICILIARIO Y ALIMENTACIÓN FAMILIAR”. MÓDULO 3

100 horas a Distancia

Precio: 100,00 €

PRESENTACIÓN:

Con este curso el alumno/a aprenderá las técnicas y los procedimientos del Auxiliar de Ayuda a Domicilio en su intervención profesional, en los diferentes programas y servicios específicos.

En la modalidad a distancia, el alumno contará con un temario actual y completo, además de un acompañamiento constante en sus progresos a través de un sistema de tutorías (vía telefónica o por correo electrónico) durante el periodo en el que transcurran los cursos.

OBJETIVOS:

- Elaborar el plan de trabajo en el domicilio, adaptando las actuaciones de intervención a las necesidades de la unidad convivencial.
- Aplicar procedimientos de administración y control de los gastos del domicilio, priorizando y racionalizando los mismos, en función de los ingresos y de las necesidades de cada miembro de la unidad convivencial.
- Efectuar la compra y colocación de alimentos, enseres y otros productos básicos de uso domiciliario.
- Aplicar las técnicas básicas de cocina para la elaboración de menús, en función de las características de los miembros de la unidad familiar.
- Realizar técnicas de limpieza, mantenimiento de la higiene y el orden y pequeñas reparaciones en el domicilio.

DIRIGIDO A:

- Interesados en la formación con, al menos, Certificado Escolaridad/ E.G.B. / 1º ó 2º E.S.O.



HOMOLOGACIÓN:

El curso está acreditado oficialmente por la Administración Pública:
Reconocido como Curso Oficial de la Escuela de Servicios Sanitarios y Sociales de la
Consejería de Sanidad y Consumo del Gobierno de Canarias.

ÍNDICE DE CONTENIDOS:

MÓDULO FORMATIVO 3: ATENCIÓN DOMICILIARIA Y ALIMENTACIÓN FAMILIAR.

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

- **CONTENIDOS DE LA UF1 DEL MÓDULO 3:**

- Tema 1. Elaboración el 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.

- Tema 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:
 - Gastos ordinarios y extraordinarios.
 - Distribución y equilibrio.
 - Ajuste por porcentajes.
 - Factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad convivencial.
 - Precaución en el manejo del presupuesto doméstico.

- Tema 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.



Tema 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.
- Conservación, procesado e higiene de los alimentos.
- Técnicas de procesado de los alimentos.
- Prevención del deterioro de alimentos.
- Métodos de conservación de alimentos.
- Limpieza y colocación de materiales de cocina.

Tema 5. Aplicación de técnicas básicas de cocina

- Menaje, utensilios y electrodomésticos.
- Recetas de cocina.
- Técnicas de preelaboración básica de alimentos.
- Elaboraciones elementales de cocina:
 - Vegetales.
 - Hortalizas.
 - Legumbres.
 - Arroz.
 - Pastas.
 - Carnes.
 - Pescados y mariscos.
- Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo:
 - Ensaladas, potajes, sopas, consomés y cremas.
 - Entremeses y aperitivos.
- Guarniciones culinarias. Clases y aplicaciones. Elaboración de guarniciones.

Tema 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 LAS PERSONAS DEPENDIENTES.** Duración: 40 horas.

▪ **CONTENIDOS E LA UF2 DEL MÓDULO 3:**

Tema 1. Aplicación de técnicas de limpieza del hogar

- Técnicas y productos de limpieza.
- Limpieza de dormitorios y otras habitaciones.
- Limpieza de cocinas y baños.
- Limpieza de suelos y superficies.
- Limpieza 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).
- Eliminación separada de residuos domésticos.
- Eliminación de medicamentos.
- Aprecio por la limpieza e higiene del hogar.

Tema 2. Aplicación de técnicas de lavado, repasado y planchado de la ropa

- Productos y materiales.
- Mantenimiento de uso de lavadoras y secadoras.
- Colocación y limpieza de armarios.
- Precaución en el manejo de ropas y enseres domésticos.

Tema 3. Revisión y mantenimiento básico 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.
- Uso de sistemas de alarma y telealarma.
- Uso de sistemas de teleasistencia y telefonía móvil: Funcionamiento. Utilidades. Servicios que presta.
- Mantenimiento básico de aparatos y ayudas técnicas.
- Fomento de la participación y autonomía del usuario.



Tema 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.

Tema 5. Teleasistencia

- Funcionamiento
- Utilidades y servicios que presta.

MATERIAL:

- Volumen I: Atención Sociosanitaria a Personas en el Domicilio. Atención y Apoyo Domiciliario y Alimentación Familiar
- Guía del curso.
- Un cuestionario tipo test con 110 preguntas.
- 13 Estudios de casos prácticos
- 3 Trabajos de campo
- Un cuestionario de evaluación (opciones de respuesta A/B/C/D).
- Un cuestionario de satisfacción del curso

El material será entregado en 24 horas una vez realizado el pago.

EL/LA ALUMNO/A DISPONDRÁ DOS MESES PARA REALIZAR EL CURSO