APOYO DOMICILIARIO Y ALIMENTACIÓN FAMILIAR

SKU: EVOL-8909-iNO-B | **Categorías:** Atención Social y/o Sanitária, SANIDAD

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 100

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Apoyo Domiciliario y Alimentación Familiar

Objetivos

A lo largo de la historia se han dejado sin atender, en numerosas ocasiones, a aquellas personas que presentaban algún síntoma de “debilidad” o cierta dependencia. No obstante, en la actualidad, se hace esencial la presencia de profesionales que sepan cómo ayudar en el ámbito socio-sanitario en el domicilio a personas con especiales necesidades de salud física, psíquica y social, aplicando las estrategias y procedimientos más adecuados para mantener y mejorar su autonomía personal y sus relaciones con el entorno. Así, el presente curso tratará de aportar los conocimientos necesarios para desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial.

Contenidos

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

1. Elementos que lo constituyen. Características. Procedimientos de elaboración.
2. Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio
3. Tareas domésticas diarias
4. Planificación del trabajo diario
5. Aprecio por la planificación

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

1. Administración y control de los gastos de la unidad convivencial
2. Interpretación de la documentación de gestión domiciliaria: facturas, recibos,...
3. Partidas de gasto mensual en el domicilio

4. Gastos ordinarios y extraordinarios
5. Distribución y equilibrio.
6. Ajuste por porcentajes
7. Factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad convivencial
8. Precaución en el manejo del presupuesto doméstico.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONFECCIÓN DE LA LISTA DE LA COMPRA

1. Factores que la determinan
2. Correspondencia con el presupuesto elaborado
3. Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno

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

1. Tipos de establecimientos. Ventajas e inconvenientes
2. Compra virtual y por teléfono
3. Análisis del etiquetaje
4. Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios en el domicilio
5. Conservación, procesado e higiene de los alimentos
6. Técnicas de procesado de los alimentos
7. Prevención del deterioro de alimentos
8. Métodos de conservación de alimentos
9. Limpieza y colocación de materiales de cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA

1. Menaje, utensilios y electrodomésticos
2. Recetas de cocina
3. Técnicas de preelaboración básica de alimentos
4. Elaboraciones elementales de cocina
5. Vegetales, hortalizas y legumbres.
6. Arroz, pastas y carnes
7. Pescados y mariscos
8. Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo
9. Ensaladas, potajes, sopas, consomés y cremas
10. Entremeses y aperitivos
11. Guarniciones culinarias. Clases y aplicaciones. Elaboración de guarniciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. HIGIENE ALIMENTARIA

1. Normativa higiénico-sanitaria
2. Aditivos alimentarios
3. Normativa vigente para los manipuladores de alimentos
4. Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de los alimentos
5. Toxiinfecciones alimentarias

6. Sustancias tóxicas de los alimentos
7. 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

1. Técnicas y productos de limpieza
2. Limpieza de dormitorios y otras habitaciones
3. Limpieza de cocinas y baños
4. Limpieza de suelos y superficies
5. Limpieza de enseres y mobiliario
6. Limpieza especial de aparatos, ayudas técnicas y utensilios de atención a las personas dependientes
7. Clasificación y selección de residuos y basura del hogar (papel, vidrio, metales, bricks, orgánicos)
8. Eliminación separada de residuos domésticos
9. Eliminación de medicamentos
10. Aprecio por la limpieza e higiene del hogar

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

1. Productos y materiales
2. Mantenimiento de uso de lavadoras y secadoras
3. Colocación y limpieza de armarios
4. Precaución en el manejo de ropas y enseres domésticos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REVISIÓN Y MANTENIMIENTO BÁSICO DEL DOMICILIO

1. Colocación y orden de artículos y enseres domésticos
2. Revisión de conducciones de agua y gas.
3. Revisión de aparatos eléctricos y electrodomésticos
4. Cierre de puertas y ventanas
5. Uso de sistemas de alarma y telealarma
6. Uso de sistemas de teleasistencia y telefonía móvil: Funcionamiento. Utilidades. Servicios que presta
7. Mantenimiento básico de aparatos y ayudas técnicas
8. Fomento de la participación y autonomía del usuario

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RIESGOS DOMÉSTICOS

1. Riesgos de las instalaciones eléctricas domésticas
2. Riesgos de los electrodomésticos
3. Riesgos de las instalaciones de gas domésticas
4. Atención especial a la prevención de accidentes en el hogar

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TELEASISTENCIA

1. Funcionamiento

2. Utilidades y servicios que presta

Tal vez te interese este curso: ALTERACIONES DEGENERATIVAS, DEMENCIAS Y ALZHEIMER

O quizá este otro: CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA EN GERIATRÍA

Síguenos en: Instagram