



EUROINNOVA.ES
Líder en Formación a distancia

Atención Domiciliaria y Alimentación Familiar

Atención Domiciliaria y Alimentación Familiar

Duración: 100 horas

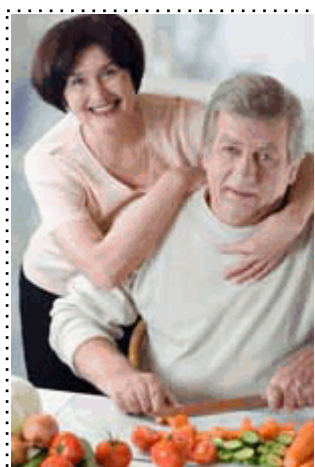
Precio: 120 € *

Modalidad: A distancia

* Materiales didácticos, titulación oficial y gastos de envío incluidos.

Descripción

El objetivo principal de este curso consiste en formar profesionales competentes que den respuesta a la creciente demanda de personal especializado en atención sociosanitaria, capacitándolos para desarrollar actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de las diversas unidades convivenciales, a través de los contenidos pertenecientes al Módulo Formativo 3 del Certificado de Profesionalidad: "Atención Sociosanitaria a Personas en el Domicilio".



A quién va dirigido

Este curso va dirigido a todas aquellas personas que quieran profesionalizar su trabajo como Auxiliares de Ayuda a Domicilio, así como a cualquier persona, trabajador o estudiante, que desee incorporarse con total garantía al mundo laboral.

Objetivos

Aprender a elaborar el plan de trabajo en el domicilio, adaptando las actuaciones de intervención a las necesidades de la unidad convivencial.

Saber 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 familia.

Conocer la forma más adecuada de efectuar la compra y colocación de alimentos, enseres y otros productos básicos de uso domiciliario.

Saber aplicar las técnicas básicas de cocina para la elaboración de menús, en función de las características de los miembros de la unidad familiar.

Capacitar para la realización de las técnicas de limpieza, mantenimiento de la higiene, el orden y pequeñas reparaciones en el domicilio de la persona dependiente.

Para que te prepara

Este curso pretende formar profesionales competentes que den respuesta a la creciente demanda de personal especializado en atención sociosanitaria, capacitándolos para desarrollar actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de las diversas unidades convivenciales.

Salidas laborales

Auxiliar de ayuda a domicilio. Asistente de atención domiciliaria.

Cuidador de personas mayores, discapacitadas, convalecientes en el domicilio.

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis

www.euroinnova.es

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



Metodología

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.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en ir leyendo el manual teórico así como ir visionando las distintas lecciones que presenta el CDROM Multimedia, a la vez que se responden las distintas cuestiones y ejercicios que se incluyen dentro del cuaderno de evaluación.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, dicho cuaderno de evaluación. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% de total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Atención Domiciliaria y Alimentación Familiar'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Atención Domiciliaria y Alimentación Familiar'



Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.

- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Programa formativo

TEMA 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

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
Gastos mensuales en el domicilio
Pautas para la cautela del manejo del presupuesto doméstico

TEMA 3. CONFECCIÓN DE LA LISTA DE LA COMPRA

Factores que determinan la confección de la lista de la compra
Correspondencia con el presupuesto elaborado
Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno
Métodos para elaborar la lista de la compra

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
Almacenamiento y colocación de los productos
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, legumbres, arroz, pastas...
Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo: ensaladas, potajes, sopas, entremeses y aperitivos
Guarniciones culinarias
Postres

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

TEMA 7. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA DEL HOGAR

Técnicas y productos de limpieza
Limpieza de las estancias
Limpieza especial de enseres y mobiliario

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

Clasificación, selección y eliminación de residuos y basura del hogar

Aprecio por la higiene y limpieza del hogar

TEMA 8. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LAVADO, REPASADO Y PLANCHADO DE LA ROPA

Lavado de la ropa

Productos para el lavado de la ropa

Secado de la ropa

Planchado de la ropa

Tratamiento de la ropa según su tejido

Colocación y limpieza de armarios

Mantenimiento de lavadoras y secadoras

Precaución en el manejo de ropas y enseres domésticos

TEMA 9. 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

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

TEMA 10. RIESGOS DOMÉSTICOS

Riesgos de las instalaciones eléctricas domésticas

Riesgos de los electrodomésticos

Riesgos de las instalaciones de gas

Atención especial a la prevención de accidentes en el hogar

TEMA 11. TELEASISTENCIA

Funcionamiento

Utilidades y servicios que presta

Otras ayudas técnicas

Sistemas de alarma y detección