



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

SSCI0109 Empleo Doméstico

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Se conoce como empleo doméstico al que supone una retribución salarial derivada de trabajos domésticos. En la actualidad se ha incrementado la demanda de empleo doméstico, debido a los cambios sociales que se han venido produciendo, sobretodo, con respecto a la situación laboral de las mujeres, quienes, según nos indica la historia, han sido las encargadas de realizar esta labor hasta hace bien poco tiempo. La figura de ama de casa ha ido dando paso a una mujer que trabaja fuera del hogar, hecho por el que se hace necesario que una persona ajena a la familia se haga cargo de estas funciones. Así, el presente curso pretende que el alumno aprenda los conocimientos necesarios para realizar las tareas de limpieza de superficies y mobiliario de la vivienda, de elaboración de alimentos, de lavado y planchado, cosido básico manual y preparado de camas, seleccionando y empleando las técnicas, útiles, productos y electrodomésticos para garantizar la higienización del domicilio y permitir l...

CONTENIDOS

**MÓDULO 1. MF1332_1 ACONDICIONAMIENTO DE CAMAS,
PRENDAS DE VESTIR Y ROPA DE HOGAR**

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS DE LAVADO Y SECADO DE ROPA

DE HOGAR Y PRENDAS DE VESTIR

1. Técnica de clasificación y separación de la ropa
2. - Recogida de ropa de hogar y prendas de vestir
3. - Características: fibras, colores, grado de suciedad, tamaño
4. - Tratamientos especiales: desmanchado
5. - Revisión de las prendas antes del lavado. Búsqueda de objetos: metálicos, de papel, etc
6. - Interpretación del etiquetaje
7. Proceso de lavado manual de ropa de hogar y prendas de vestir
8. Proceso de lavado automático de ropa de hogar y prendas de vestir:
9. - Tipología de electrodomésticos: Lavadora, secadora, lavadora-secadora
10. - Interpretación de manuales de funcionamiento de electrodomésticos
11. - Utilización de aparatos electrodomésticos
12. - Técnicas de conservación de la maquinaria
13. Técnica de tendido y recogida de la ropa
14. Aplicación de productos específicos de lavado y desmanchado:
15. - Técnicas de manipulación de productos específicos de lavado y desmanchado
16. - Dosificación de productos específicos de lavado y desmanchado
17. - Interpretación de etiquetaje
18. Procedimientos de adecuación de espacios para efectuar los trabajos de: lavado, secado, tendido de ropa, recogida de ropa
19. Origen de las incidencias en el proceso de lavado:
20. - Productos de lavado
21. - Clasificación incorrecta
22. - Exceso de carga

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COSIDO BÁSICO Y PLANCHADO DE ROPA DE HOGAR Y PRENDAS DE VESTIR

1. Selección de técnicas de cosido: tipos y características de tejidos
2. Utilización de útiles de costura:
3. - Tipos de útiles
4. - Modo de utilización

5. Ordenación del costurero
6. Proceso de planchado:
7. - Interpretación del etiquetaje
8. - Técnicas de planchado: plancha eléctrica o vapor
9. - Secuencia de actividades
10. - Selección de temperatura
11. - Selección de accesorios
12. - Aplicación de productos específicos
13. Proceso de colocación en espacios habilitados
14. Técnicas de adecuación de espacio para ejecutar las tareas de planchado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE CAMAS

1. Elementos que componen una cama:
2. - Tipos de camas
3. - Tipos de colchones
4. - Tipos de ropa de cama
5. - Tipos y colocación de complementos
6. Técnicas y secuencia en la preparación de camas
7. Valoración, planificación y realización de rutinas en el cambio de ropa
8. Técnica de volteo y giro de colchones
9. Técnicas de verificación del trabajo

MÓDULO 2. MF1330_1 LIMPIEZA DOMÉSTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCEDIMIENTOS DE ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

1. Procedimientos de aseo e higiene en el domicilio. Adaptación al cliente
2. Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas
3. Planificación de las actividades de limpieza: secuencia y frecuencia
4. Preparación del entorno de trabajo:

5. - Presencia de personas o animales en el espacio a limpiar
6. - Preservación del orden
7. - Ventilación de espacios
8. Verificación del trabajo ejecutado
9. Identificación de riesgos inherentes a la actividad de limpieza
10. Identificación de riesgos del domicilio de trabajo
11. Identificación de riesgos derivados de la utilización y manipulación de productos
12. Identificación de riesgos derivados del trabajo en altura
13. Presencia de personas en el espacio a limpiar
14. Utilización de equipos de protección individual
15. Siniestralidad en baño y cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIALES, EQUIPOS Y SUPERFICIES EN LOS DIFERENTES ESPACIOS DE UN DOMICILIO PARTICULAR

1. Tipología de elementos y espacios de limpieza: mobiliario, paredes, puertas, rodapiés y alfombras, ventanas y elementos circundantes
2. Identificación de composición de materiales y superficies: metálicos, madera, textiles, plásticos, cristales, metacrilato, cuero, productos pétreos o derivados, otras superficies
3. Caracterización de materiales y superficies: propiedades y características
4. Alteración de las propiedades de los objetos
5. Identificación de los diferentes útiles del mercado
6. Selección y uso de los diferentes útiles
7. Procesos de conservación de útiles
8. Tipología de productos
9. Productos de limpieza
10. Dosificación de productos de limpieza
11. Indicaciones presentes en el etiquetaje de los productos de limpieza
12. Identificación de riesgos para la salud derivados de un mal uso de los productos de limpieza
13. Utilización de aspirador

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE LIMPIEZA, EN DOMICILIOS

PARTICULARES

1. Técnicas de limpieza del mobiliario y de objetos ubicados en el domicilio:
2. - Técnicas de limpieza y secuenciación de actividades en cada técnica
3. - Relación de materiales y técnicas de limpieza
4. Técnicas de limpieza de paredes, puertas, rodapiés y alfombras:
5. - Técnicas de limpieza y secuenciación de actividades en cada técnica
6. - Relación de materiales y técnicas de limpieza
7. Limpieza e higienización de superficies:
8. - Técnicas de limpieza e higienización de superficies
9. - Secuenciación de las actividades en cada técnica
10. Técnicas de limpieza de cristales de ventanas y elementos circundantes (marcos, persianas y rejas):
11. - Secuenciación de las actividades en cada técnica
12. Técnicas de limpieza y desinfección de aseos:
13. - Técnicas de limpieza de aparatos sanitarios
14. - Técnicas de limpieza de azulejos y accesorios
15. - Técnicas de limpieza de suelos
16. - Operaciones de reposición de consumibles
17. Técnicas de limpieza de manchas:
18. - Identificación de diferentes tipos de manchas: cosméticas, biológicas, alimentos, bebidas, otras manchas
19. - Procesos de limpieza de manchas
20. - Inconvenientes de una selección inadecuada del producto
21. Clasificación y separación de residuos
22. Depósito en los contenedores adecuados
23. Utilización de puntos limpios
24. Criterios para un uso racional del agua y la energía

MÓDULO 3. MF1331_1 COCINA DOMÉSTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE COMPRA DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS PARA EL DOMICILIO

1. Aplicación de criterios de compra y reposición
2. Proceso de elaboración de la lista de la compra
3. Proceso de selección de establecimientos:
4. - Tipología: pequeños comercios, mercados, supermercados, hipermercados, centros comerciales
5. - Publicidad
6. - Ofertas
7. Selección de productos: Interpretación del etiquetaje en productos alimenticios y de cualquier otra naturaleza que sean objeto de reposición
8. Técnicas de transporte de cargas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, PRODUCTOS Y ENSERES

1. Técnicas de conservación de alimentos, productos y enseres:
2. - Aplicar la interpretación de etiquetas en aspectos relativos a la conservación y caducidad del alimento, producto y enseres
3. - Clasificación de los productos según criterios de conservación
4. Procedimientos de organización y almacenamiento de alimentos, productos y enseres:
5. - Criterios de clasificación y colocación: frecuencia de uso y conservación de alimento, producto y enseres
6. - Organización y accesibilidad de los espacios de almacenamiento: precauciones ante la presencia de niños
7. - Riesgos derivados de la manipulación de cargas y altura
8. Almacenamiento y conservación de alimentos que requieren manipulación
9. - Procesos de refrigeración
10. - Procesos de congelación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS COCINADOS

1. Técnicas de cocina doméstica:
2. - Técnicas de elaboración: asar, cocer, freír, pelar, picar, otras
3. - Secuenciación de actividades
4. - Tiempos estimados
5. - Criterios de ejecución y valoración de las diferentes técnicas
6. Actuaciones previas al cocinado:
7. - Procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado, pelado, remojo, otros
8. - Secuenciación de actividades
9. Proceso de conservación de alimentos cocinados:
10. - Técnicas de conservación: refrigeración, congelación
11. - Secuenciación de actividades
12. - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta conservación
13. Manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos
14. - Identificación y selección de menaje, utensilios y electrodomésticos según la elaboración culinaria
15. - Uso y aplicación de menaje, utensilios y electrodomésticos según la elaboración culinaria
16. - Interpretación de diferentes manuales de instrucciones
17. Elaboración de menús:
18. - Valoración de los menús según el número y requisitos alimenticios específicos de los comensales (alergias, niños, personas mayores, dietas)
19. - Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas
20. - Interpretación de recetas
21. - Planificación y organización de los tiempos de elaboración
22. Presentación y mantenimiento de las elaboraciones culinarias para el consumo
23. Aplicación de normas mínimas de higiene en cualquier proceso de elaboración o manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y REORDENACIÓN DE LA COCINA

1. Procedimientos de limpieza e higienización de superficies, paramentos y mobiliario: limpieza de mobiliario, secado, limpieza de paramentos, barrido, fregado
2. Técnicas de limpieza en electrodomésticos: limpieza y secado
3. Técnicas de limpieza de vajilla y útiles, procesos manuales o automáticos
4. Preservación del orden
5. Aplicación de productos y útiles de limpieza:
6. - Tipos, dosificación, manipulación, almacenaje
7. - Riesgos derivados de un uso incorrecto
8. - Interpretación del etiquetaje

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN Y SEGUIMIENTO DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, EN DOMICILIO PARTICULAR

1. Identificación de riesgos derivados de la manipulación de cargas
2. Identificación de riesgos derivados del trabajo con menaje, útiles y electrodomésticos
3. Identificación de riesgos derivados del trabajo con productos de limpieza
4. Utilización de equipos de protección individual
5. Siniestralidad en cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RETIRADA SELECTIVA DE RESIDUOS Y AHORRO DE RECURSOS NATURALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, EN DOMICILIO PARTICULAR

1. Clasificación y separación de residuos
2. Depósito en los contenedores adecuados
3. Utilización de puntos limpios

4. Criterios para el uso racional del agua y la energía



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es