

UF0123: APOYO A LAS GESTIONES COTIDIANAS DE LAS PERSONAS DEPENDIENTES.

Duración: 40 horas

Contenidos

1. Elaboración de estrategias de intervención en autonomía personal

- Mantenimiento y entrenamiento de hábitos de autonomía física en situaciones cotidianas del domicilio.
- Condiciones del domicilio.
- Distribución, actualización y señalización de espacios, mobiliario y enseres domésticos.
- Intervención de acompañamiento y apoyo en la relación social, en la resolución de gestiones y en el entorno familiar.
- Recursos comunitarios.
- Solicitud de ayudas, prestaciones y servicios.

2. Intervención de acompañamiento y apoyo en la relación social, en la resolución de gestiones y en el entorno familiar

- Funciones y papel del profesional de atención directa desde la unidad convivencial. Áreas de intervención.
- Estrategias de actuación, límites y deontología.
- Intervenciones más frecuentes. Gestiones. Seguimiento.
- Documentación personal y de la unidad convivencial.
- Técnicas básicas de elaboración, registro y control de documentación.
- Confidencialidad a la hora de manejar documentación de otras personas.
- Respeto de los límites de actuación y la deontología profesional.

3. Ayudas técnicas y tecnológicas para la vida cotidiana

- Ayudas técnicas para actividades domésticas.
- Mobiliario y adaptaciones para viviendas y otros inmuebles.
- Ayudas técnicas para la manipulación de productos y bienes.
- Ayudas técnicas para mejorar el ambiente, maquinaria y herramientas.
- Ayudas técnicas para el esparcimiento.
- Ordenadores personales. Internet. Correo electrónico.
- Otras ayudas.

4. Motivación y aprendizaje de las personas mayores, discapacitadas y/o enfermas.

- Características específicas de la motivación y el aprendizaje de las personas mayores, discapacitadas y/o enfermas.
- Mantenimiento y entrenamiento de las funciones cognitivas en situaciones cotidianas del domicilio.
- Memoria, atención, orientación espacial, temporal y personal, razonamiento.

5. Servicios de atención domiciliaria

- Servicios, programas y profesionales de atención directa domiciliaria a personas dependientes.
- Características.
- Estructura funcional.
- El equipo interdisciplinar.

UF0125: GESTIÓN, APROVISIONAMIENTO Y COCINA EN LA UNIDAD FAMILIAR DE PERSONAS DEPENDIENTES

Duración: 50 horas

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.

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.

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.

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.

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.

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.

UF0126: MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y ORGANIZACIÓN DEL DOMICILIO DE PERSONAS DEPENDIENTES

Duración: 30 horas

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.

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.

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.

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.

PRÁCTICAS EN EMPRESAS (desarrollo práctico de las UF 0123-0125-0126)

Duración: 80 horas

OBJETIVOS:

Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial.

Objetivos Específicos del Programa Formativo

Los alumnos que superen el curso desarrollarán competencias suficientes para la adecuada realización de las siguientes acciones:

Elaborar el plan de actuación en la unidad de convivencia, adaptando, si existe, el programa de intervención diseñado por el equipo a las necesidades y demandas del caso asignado.

Realizar el aprovisionamiento, control de existencias, almacenamiento y conservación de alimentos de acuerdo con las recomendaciones dietéticas establecidas.

Manipular y elaborar los alimentos de acuerdo a las necesidades nutricionales existentes en la unidad convivencial, cumpliendo la normativa de higiene alimentaria vigente y observando en su caso las prescripciones médicas acerca de las dietas especiales.

La compra y colocación de los productos de limpieza e higiene se efectúa ajustándose al presupuesto, espacios, características del producto y normas de seguridad.

Organizar el espacio de la residencia habitual, aplicando las ayudas técnicas prescritas optimizando sus condiciones de accesibilidad y movilidad y previniendo riesgos potenciales de accidentes en el mismo.