

MF0251_2 Apoyo Domiciliario y Alimentación Familiar

MF0251_2 Apoyo Domiciliario y Alimentación Familiar

Duración: 100 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. 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 El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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. 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
4. Métodos para elaborar la lista de la compra

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. Almacenamiento y colocación de los productos
6. Prevención del deterioro de alimentos
7. Métodos de conservación de alimentos
8. Limpieza y colocación de materiales de cocina

© icaformación2026

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. Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo
6. Guarniciones culinarias. Clases y aplicaciones. Elaboración de guarniciones
7. Postres

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 especial de enseres y mobiliario
4. Limpieza especial de aparatos, ayudas técnicas y utensilios de atención a las personas dependientes
5. Clasificación y selección de residuos y basura del hogar (papel, vidrio, metales, bricks, orgánicos)
6. Aprecio por la limpieza e higiene del hogar

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

1. Lavado de la ropa
2. Productos y materiales
3. Secado de la ropa
4. Planchado de la ropa
5. Tratamiento de la ropa según su tejido
6. Colocación y limpieza de armarios
7. Mantenimiento de uso de lavadoras y secadoras
8. Precaución en el manejo de ropas y enseres domésticos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REVISIÓN Y MANTENIMIENTO BÁSICOS 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. Mantenimiento básico de aparatos y ayudas técnicas
6. Fomento de la participación y autonomía del usuario
7. Uso de sistemas de alarma y telealarma
8. Uso de sistemas de teleasistencia y telefonía móvil: funcionamiento. Utilidades. Servicios que presta

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

© icaformación2026

1. Funcionamiento
2. Utilidades y servicios que presta
3. Otras ayudas técnicas
4. Sistemas de alarma y detección

© icaformación2026