

Apoyos en las actividades instrumentales de la vida diaria a personas en situación de dependencia y/o con discapacidad

Modalidad: curso e-Learning Duración: 90 horas

Categorías: Educación, servicios socioculturales y a la comunidad

OBJETIVOS

Determinar en un plan de atención personalizado (PAP) los intereses, preferencias y demandas o incidencias relacionadas con la realización de actividades instrumentales de la vida diaria de la persona en situación de dependencia y/o con discapacidad. Aplicar técnicas de aprovisionamiento y control de productos para la vida diaria atendiendo a criterios en la reposición, almacenamiento y conservación garantizando las necesidades y demandas, así como el bienestar de la persona en situación de dependencia y/o con discapacidad. Aplicar técnicas de cocina siguiendo criterios y pautas propuestos, valorando protocolos de higiene en la elaboración, almacenamiento y utilización de menaje, de acuerdo a las necesidades de una supuesta persona usuaria en situación de dependencia y/o con discapacidad. Determinar los elementos constitutivos de un plan de trabajo a partir de las necesidades y demandas de las personas en situación de dependencia y/o con discapacidad y/o familiar, en su caso, en la limpieza y mantenimiento del hogar siguiendo los criterios establecidos. Aplicar productos de apoyo que garanticen la seguridad y la integridad de una persona usuaria teniendo en cuenta el tipo y/o grado de dependencia o discapacidad, su bienestar, y necesidades.

CONTENIDOS

UD1. El plan de trabajo en la unidad convivencial

Organización y seguimiento de las tareas de trabajo en el domicilio: Características.

Temporalización.

Mantenimiento y limpieza del domicilio: Materiales y productos. Tipos de suciedad y superficies.

Organización de espacios. Reparaciones y sustituciones básicas.

Menaje y electrodomésticos: Tipos, utilización, limpieza, almacenaje, medidas de seguridad.

Riesgos de los electrodomésticos.

Técnicas de lavado, planchado y repasado de la ropa. Etiquetado e interpretación:

Simbología sobre lavado, planchado y secado.

El control y la supervisión profesional: Criterios de organización y seguridad.

Riesgos domésticos. Riesgos de las instalaciones de gas. Riesgos de las instalaciones eléctricas domésticas. Actuación ante posibles incidencias, emergencias o accidentes domésticos.

Criterios medioambientales y reciclado selectivo de basuras.

Vivienda accesible: productos de apoyo y adaptaciones de la vivienda. Domótica.

Atención personal: estrategias y técnicas.

Teleasistencia. Objetivos del servicio. Usuarios. Modalidades del servicio.

Equipos de Protección Individual (EPI).

UD2. Apoyos en la realización de actividades de adquisición de productos y servicios

Tipos de establecimientos y servicios de compras y medios de pago: presencial, por teléfono e internet.

Administración y control de gastos en la unidad convivencial.

Interpretación de la documentación de gestión domiciliaria.

Tipos de establecimientos y servicios de compras.

Confección de la lista de la compra: factores que la determinan.

Organización de la compra: la lista de la compra. Tipos de compras.

Almacenamiento y conservación: estrategias y precauciones.

Productos de apoyo para la adquisición de productos y servicios.

La publicidad y el etiquetado. El consumo responsable.

Equipos de Protección Individual (EPI).

UD3. Apoyos en la preparación, conservación y procesado e higiene de los alimentos

Manipulación y procesado de alimentos.

Productos y elaborados. Técnicas de elaboración de alimentos. Elaboraciones de cocina y ejecución de platos tipo.

Métodos físicos y químicos de la conservación de alimentos. Aditivos alimentarios.

Normativa higiénico-sanitaria. Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de los alimentos. Toxiinfecciones alimentarias.

Productos de apoyo para la preparación y procesado de los alimentos.

Equipos de Protección Individual (EPI).