

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

ocina 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).