

PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
HABILIDADES DOMÉSTICAS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD
SSCI006PO

PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

Noviembre 2018

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:
HABILIDADES DOMÉSTICAS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. Familia Profesional: SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD

Área Profesional: SERVICIOS AL CONSUMIDOR

2. Denominación: HABILIDADES DOMÉSTICAS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD

3. Código: **SSCI006PO**

4. Objetivo General: Desarrollar habilidades domésticas para personas con discapacidad

5. Número de participantes: Según normativa, el número máximo de participantes en modalidad presencial es de 30.

6. Duración:

Horas totales: 30

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 30

Teleformación:..... 0

7. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m² por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

7.2 Equipamientos:

Se contará con todos los medios y materiales necesarios para el correcto desarrollo formativo.

- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audiovisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.
- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.
- Conexión a Internet.

En su caso, equipamiento específico necesario para el desarrollo de la acción formativa:

- Productos de limpieza
- Recetarios de cocina

- Electrodomésticos: lavadora, plancha, cocina...

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes. En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

9. Requisitos oficiales de los centros:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

10. CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA. LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA, SUS VENTAJAS Y SUS RIESGOS PARA LA SALUD.

1.1. Manejo de sustancias tóxicas y/o peligrosas.

1.2. Nociones básicas de primeros auxilios y normas a seguir en caso de intoxicación por productos tóxicos y/o nocivos.

2. LA ALIMENTACIÓN.

2.1. Nociones básicas de dietética.

2.2. Elaboración de menús semanales básicos equilibrados.

2.3. Recetas de cocina básica.

2.4. Caducidad y longevidad de los productos envasados y de los frescos.

2.5. Los productos básicos imprescindibles y/o recomendables para tener en casa.

3. LOS ELECTRODOMÉSTICOS.

3.1. Las normas de seguridad de manejo de las máquinas habituales en el hogar.

3.2. Manejo de los diferentes electrodomésticos.

3.3. Lavado y planchado de ropa.

4. LA ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS DOMÉSTICAS.

4.1. Distribución del tiempo de trabajo doméstico en función de evaluación de las necesidades propias.

4.2. Sistematización de las compras en función del consumo y de la disponibilidad presupuestaria.

5. EJERCICIOS PRÁCTICOS CON ALIMENTOS, ELECTRODOMÉSTICOS Y UNA PRÁCTICA SOBRE LA ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS DOMÉSTICAS.