







***Empleo Doméstico
Acreditación de las Con***



INESEM

SINESS SCHOOL

***(Online) (Dirigida a la
Competencias Profesionales***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

Empleo Doméstico Acreditación de las Cor R.D. 12

duración total: 200 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

Se conoce como empleo doméstico al que supone una i domésticos. En la actualidad se ha incrementado la derr cambios sociales que se han venido produciendo, sobre las mujeres, quienes, según nos indica la historia, han s hasta hace bien poco tiempo. La figura de ama de casa fuera del hogar, hecho por el que se hace necesario que cargo de estas funciones. Así, el presente curso pretenc necesarios para realizar las tareas de limpieza de super elaboración de alimentos, de lavado y planchado, cosido seleccionando y empleando las técnicas, útiles, product higienización del domicilio y permitir la disponibilidad de prendas de vestir y el consumo de alimentos, cumpliend laborales.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domi
- Realizar el proceso de elaboración de alimentos en su: manipulación, cocinado y conservación, en domicilio par
- Efectuar el proceso de lavado, planchado y cosido bás hogar, y la preparación de camas, en domicilio particula

+ Información Gratis

para qué te prepara

El presente curso dotará al alumnado de los conocimientos de limpieza de superficies y mobiliario de la vivienda, de el planchado, cosido básico manual y preparado de camas útiles, productos y electrodomésticos para garantizar la disponibilidad de uso de las camas, la ropa de hogar, los alimentos, cumpliendo con la normativa de prevención que se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad certificando el haber superado las distintas Unidades de la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención de la Competencia Profesional, a través de las respectivas convocatorias de las Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Educación para el reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas a través de la formación no formal.

+ Información Gratis

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional, tanto por cuenta pro
privado. Así mismo, la persona profesional está capacitada
de domicilios particulares.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte del Organismo Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del curso, el nombre del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno ha superado, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros emisor de la titulación (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición de cursos de Formación Continua
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL Acreditado

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los cursos de Formación Continua

Nombre de la Acreditación

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación Continua
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con el número de inscripción

Con una calificación de 5

Y para que conste expido la presente en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

ente TITULACIÓN en
es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF1330_1 Limpieza Doméstica'
- Manual teórico 'MF1332_1 Acondicionado de Camas,
- Manual teórico 'MF1331_1 Cocina Doméstica'

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para cualquier duda o contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Puede contactar con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o teléfono. Hemos elaborado un documento denominado “Guía del Alumno” entregado a todos los alumnos. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en el curso con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formadores para cualquier duda o como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas, etc. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y comentarios y recibirá una respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas. Podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar con el personal del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando trámites, etc.

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

Adaptación de las Competencias Profesionales R.D.
(2009)



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de ineseam ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

Ala finalización del curso, que dependerá de la
modalidad formativa con una fecha de inicio y una fecha

Para cursos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro gestor de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, así como el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

MÓDULO 1. MF1332_1 ACONDICIONAMIENTO Y CUIDADO DE LA ROPA VESTIR Y ROPA DE HOGAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS DE LAVADO Y SECA

1. Técnica de clasificación y separación de la ropa

+ Información Gratis

- 1.- Recogida de ropa de hogar y prendas de vestir.
- 2.- Características: fibras, colores, grado de suciedad.
- 3.- Tratamientos especiales: desmanchado.
- 4.- Revisión de las prendas antes del lavado. Búsqueda de manchas.
- 5.- Interpretación del etiquetaje.
2. Proceso de lavado manual de ropa de hogar y prendas de vestir.
3. Proceso de lavado automático de ropa de hogar y prendas de vestir.
 - 1.- Tipología de electrodomésticos: Lavadora, secadora.
 - 2.- Interpretación de manuales de funcionamiento.
 - 3.- Utilización de aparatos electrodomésticos.
 - 4.- Técnicas de conservación de la maquinaria.
4. Técnica de tendido y recogida de la ropa.
5. Aplicación de productos específicos de lavado y desmanchado.
 - 1.- Técnicas de manipulación de productos específicos.
 - 2.- Dosificación de productos específicos de lavado.
 - 3.- Interpretación de etiquetaje.
6. Procedimientos de adecuación de espacios para el lavado de ropa.
7. Origen de las incidencias en el proceso de lavado:
 - 1.- Productos de lavado.

+ Información Gratis

2.- Clasificación incorrecta.

3.- Exceso de carga.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COSIDO BÁSICO Y VESTIR.

1. Selección de técnicas de cosido: tipos y características.

2. Utilización de útiles de costura:

1.- Tipos de útiles.

2.- Modo de utilización.

3. Ordenación del costurero.

4. Proceso de planchado:

1.- Interpretación del etiquetaje.

2.- Técnicas de planchado: plancha eléctrica o vapor.

3.- Secuencia de actividades.

4.- Selección de temperatura.

5.- Selección de accesorios.

6.- Aplicación de productos específicos.

5. Proceso de colocación en espacios habilitados.

6. Técnicas de adecuación de espacio para ejecutar la

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LA CAMA.

1. Elementos que componen una cama:

+ Información Gratis

- 1.- Tipos de camas.
- 2.- Tipos de colchones.
- 3.- Tipos de ropa de cama.
- 4.- Tipos y colocación de complementos.
2. Técnicas y secuencia en la preparación de camas.
3. Valoración, planificación y realización de rutinas en el hogar.
4. Técnica de volteo y giro de colchones.
5. Técnicas de verificación del trabajo.

MÓDULO 2. MF1330_1 LIMPIEZA DOMESTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCEDIMIENTOS DE ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

1. Procedimientos de aseo e higiene en el domicilio. Acciones de limpieza.
2. Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.
3. Planificación de las actividades de limpieza: secuencia y prioridades.
4. Preparación del entorno de trabajo:
 - 1.- Presencia de personas o animales en el espacio.
 - 2.- Preservación del orden.
 - 3.- Ventilación de espacios.
5. Verificación del trabajo ejecutado.
6. Identificación de riesgos inherentes a la actividad de limpieza.
7. Identificación de riesgos del domicilio de trabajo.

+ Información Gratis

8. Identificación de riesgos derivados de la utilización y
9. Identificación de riesgos derivados del trabajo en alt
10. Presencia de personas en el espacio a limpiar.
11. Utilización de equipos de protección individual.
12. Siniestralidad en baño y cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIALES, EQUIPOS Y SU DOMICILIO PARTICULAR.

1. Tipología de elementos y espacios de limpieza: mob elementos circundantes.

2. Identificación de composición de materiales y superf metacrilato, cuero, productos pétreos o derivados, otras

3. Caracterización de materiales y superficies: propieda

4. Alteración de las propiedades de los objetos.

5. Identificación de los diferentes útiles del mercado.

6. Selección y uso de los diferentes útiles.

7. Procesos de conservación de útiles.

8. Tipología de productos.

9. Productos de limpieza.

10. Dosificación de productos de limpieza.

11. Indicaciones presentes en el etiquetaje de los produ

+ Información Gratis

12. Identificación de riesgos para la salud derivados de

13. Utilización de aspirador.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE LIMPIEZA,

1. Técnicas de limpieza del mobiliario y de objetos ubicados en el hogar:

1.- Técnicas de limpieza y secuenciación de actividades.

2.- Relación de materiales y técnicas de limpieza.

2. Técnicas de limpieza de paredes, puertas, rodapiés y molduras:

1.- Técnicas de limpieza y secuenciación de actividades.

2.- Relación de materiales y técnicas de limpieza.

3. Limpieza e higienización de superficies:

1.- Técnicas de limpieza e higienización de superficies.

2.- Secuenciación de las actividades en cada técnica.

4. Técnicas de limpieza de cristales de ventanas y elementos de aluminio:

1.- Secuenciación de las actividades en cada técnica.

5. Técnicas de limpieza y desinfección de aseos:

1.- Técnicas de limpieza de aparatos sanitarios.

2.- Técnicas de limpieza de azulejos y accesorios.

3.- Técnicas de limpieza de suelos.

4.- Operaciones de reposición de consumibles.

6. Técnicas de limpieza de manchas:

+ Información Gratis

- 1.- Identificación de diferentes tipos de manchas: color, forma, etc.
- 2.- Procesos de limpieza de manchas.
- 3.- Inconvenientes de una selección inadecuada de productos.
- 4.- Clasificación de manchas.
- 5.- Clasificación y separación de residuos.
- 6.- Depósito en los contenedores adecuados.
7. Clasificación y separación de residuos.
8. Depósito en los contenedores adecuados.
9. Utilización de puntos limpios.
10. Criterios para un uso racional del agua y la energía.

MÓDULO 3. MF1331_1 COCINA DOMÉSTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE COMPRA Y REPOSICIÓN

1. Aplicación de criterios de compra y reposición.
2. Proceso de elaboración de la lista de la compra.
3. Proceso de selección de establecimientos:
 - 1.- Tipología: pequeños comercios, mercados, supermercados, etc.
 - 2.- Publicidad.
 - 3.- Ofertas.
4. Selección de productos: Interpretación del etiquetaje y selección de productos que sean objeto de reposición.
5. Técnicas de transporte de cargas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

1. Técnicas de conservación de alimentos, productos y...

+ Información Gratis

1.- Aplicar la interpretación de etiquetas en aspectos de producto y enseres.

2.- Clasificación de los productos según criterios de calidad.
2.Procedimientos de organización y almacenamiento de productos.

1.- Criterios de clasificación y colocación: frecuencia de uso.

2.- Organización y accesibilidad de los espacios de almacenamiento.

3.- Riesgos derivados de la manipulación de cargas pesadas.
3.Almacenamiento y conservación de alimentos que requieren refrigeración.

1.- Procesos de refrigeración.

2.- Procesos de congelación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1.Técnicas de cocina doméstica:

1.- Técnicas de elaboración: asar, cocer, freír, pelar, etc.

2.- Secuenciación de actividades.

3.- Tiempos estimados.

4.- Criterios de ejecución y valoración de las diferentes técnicas.

2.Actuaciones previas al cocinado:

1.- Procedimientos previos al cocinado: descongelación, etc.

2.- Secuenciación de actividades.

3.Proceso de conservación de alimentos cocinados:

+ Información Gratis

- 1.- Técnicas de conservación: refrigeración, congelación.
 - 2.- Secuenciación de actividades.
 - 3.- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos.
 4. Manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos:
 - 1.- Identificación y selección de menaje, utensilios y electrodomésticos.
 - 2.- Uso y aplicación de menaje, utensilios y electrodomésticos.
 - 3.- Interpretación de diferentes manuales de instrucciones.
 5. Elaboración de menús:
 - 1.- Valoración de los menús según el número y requisitos (niños, personas mayores, dietas).
 - 2.- Interpretación y ejecución de las instrucciones de elaboración.
 - 3.- Interpretación de recetas.
 - 4.- Planificación y organización de los tiempos de elaboración.
 6. Presentación y mantenimiento de las elaboraciones.
 7. Aplicación de normas mínimas de higiene en cualquier actividad de cocina.
- UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y REPARACIÓN**
1. Procedimientos de limpieza e higienización de superficies: limpieza de paramentos, barrido, fregado.
 2. Técnicas de limpieza en electrodomésticos: limpieza de neveras, lavavajillas, lavadoras, secadoras, etc.
 3. Técnicas de limpieza de vajilla y útiles, procesos de mantenimiento.

+ Información Gratis

4. Preservación del orden.
5. Aplicación de productos y útiles de limpieza:
 - 1.- Tipos, dosificación, manipulación, almacenaje.
 - 2.- Riesgos derivados de un uso incorrecto.
 - 3.- Interpretación del etiquetaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN Y SEGUIMIENTO EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

1. Identificación de riesgos derivados de la manipulación de alimentos.
2. Identificación de riesgos derivados del trabajo con maquinaria.
3. Identificación de riesgos derivados del trabajo con productos químicos.
4. Utilización de equipos de protección individual.
5. Siniestralidad en cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RETIRADA SELECTIVA DE RESIDUOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, EN DOMICILIO

1. Clasificación y separación de residuos.
2. Depósito en los contenedores adecuados.
3. Utilización de puntos limpios.
4. Criterios para el uso racional del agua y la energía.

+ Información Gratis

+ Información Gratis