



INESEM

BUSINESS SCHOOL

***Empleo Doméstico (Online) (Dirigida a la
Acreditación de las Competencias Profesionales
R.D. 1224/2009)***

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Empleo Doméstico (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

duración total: 200 horas

horas teleformación: 100 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Se conoce como empleo doméstico al que supone una retribución salarial derivada de trabajos domésticos. En la actualidad se ha incrementado la demanda de empleo doméstico, debido a los cambios sociales que se han venido produciendo, sobretodo, con respecto a la situación laboral de las mujeres, quienes, según nos indica la historia, han sido las encargadas de realizar esta labor hasta hace bien poco tiempo. La figura de ama de casa ha ido dando paso a una mujer que trabaja fuera del hogar, hecho por el que se hace necesario que una persona ajena a la familia se haga cargo de estas funciones. Así, el presente curso pretende que el alumno aprenda los conocimientos necesarios para realizar las tareas de limpieza de superficies y mobiliario de la vivienda, de elaboración de alimentos, de lavado y planchado, cosido básico manual y preparado de camas, seleccionando y empleando las técnicas, útiles, productos y electrodomésticos para garantizar la higienización del domicilio y permitir la disponibilidad de uso de las camas, la ropa de hogar, las prendas de vestir y el consumo de alimentos, cumpliendo con la normativa de prevención de riesgos laborales.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular.
- Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.
- Efectuar el proceso de lavado, planchado y cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, y la preparación de camas, en domicilio particular.

para qué te prepara

El presente curso dotará al alumnado de los conocimientos necesarios para realizar las tareas de limpieza de superficies y mobiliario de la vivienda, de elaboración de alimentos, de lavado y planchado, cosido básico manual y preparado de camas, seleccionando y empleando las técnicas, útiles, productos y electrodomésticos para garantizar la higienización del domicilio y permitir la disponibilidad de uso de las camas, la ropa de hogar, las prendas de vestir y el consumo de alimentos, cumpliendo con la normativa de prevención de riesgos laborales. La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad SSCI0109 Empleo Doméstico, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional, tanto por cuenta propia como ajena, en el ámbito público y privado. Así mismo, la persona profesional está capacitada para realizar la limpieza y preparación de domicilios particulares.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

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

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF1330_1 Limpieza Doméstica'
- Manual teórico 'MF1332_1 Acondicionado de Camas, Prendas de Vestir y Ropa de Hogar'
- Manual teórico 'MF1331_1 Cocina Doméstica'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. MF1332_1 ACONDICIONAMIENTO DE CAMAS, PRENDAS DE VESTIR Y ROPA DE HOGAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS DE LAVADO Y SECADO DE ROPA DE HOGAR Y PRENDAS DE VESTIR.

1. Técnica de clasificación y separación de la ropa
 - 1.- Recogida de ropa de hogar y prendas de vestir.
 - 2.- Características: fibras, colores, grado de suciedad, tamaño.
 - 3.- Tratamientos especiales: desmanchado.
 - 4.- Revisión de las prendas antes del lavado. Búsqueda de objetos: metálicos, de papel, etc.
 - 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, lavadora-secadora.
 - 2.- Interpretación de manuales de funcionamiento de electrodomésticos.
 - 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 de lavado y desmanchado.
 - 2.- Dosificación de productos específicos de lavado y desmanchado.
 - 3.- Interpretación de etiquetaje.
6. Procedimientos de adecuación de espacios para efectuar los trabajos de: lavado, secado, tendido de ropa, recogida de ropa.
7. Origen de las incidencias en el proceso de lavado:
 - 1.- Productos de lavado.
 - 2.- Clasificación incorrecta.
 - 3.- Exceso de carga.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COSIDO BÁSICO Y PLANCHADO DE ROPA DE HOGAR Y PRENDAS DE VESTIR.

1. Selección de técnicas de cosido: tipos y características de tejidos.
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 las tareas de planchado.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE CAMAS.

1. Elementos que componen una cama:
 - 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 cambio de ropa.
4. Técnica de volteo y giro de colchones.
5. Técnicas de verificación del trabajo.

MÓDULO 2. MF1330_1 LIMPIEZA DOMÉSTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCEDIMIENTOS DE ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO.

1. Procedimientos de aseo e higiene en el domicilio. Adaptación al cliente.
2. Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.
3. Planificación de las actividades de limpieza: secuencia y frecuencia.
4. Preparación del entorno de trabajo:
 - 1.- Presencia de personas o animales en el espacio a limpiar.
 - 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.
8. Identificación de riesgos derivados de la utilización y manipulación de productos.
9. Identificación de riesgos derivados del trabajo en altura.
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 SUPERFICIES EN LOS DIFERENTES ESPACIOS DE UN DOMICILIO PARTICULAR.

1. Tipología de elementos y espacios de limpieza: mobiliario, paredes, puertas, rodapiés y alfombras, ventanas y elementos circundantes.
2. Identificación de composición de materiales y superficies: metálicos, madera, textiles, plásticos, cristales, metacrilato, cuero, productos pétreos o derivados, otras superficies.
3. Caracterización de materiales y superficies: propiedades y características.
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 productos de limpieza.
12. Identificación de riesgos para la salud derivados de un mal uso de los productos de limpieza.
13. Utilización de aspirador.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE LIMPIEZA, EN DOMICILIOS PARTICULARES.

1. Técnicas de limpieza del mobiliario y de objetos ubicados en el domicilio:
 - 1.- Técnicas de limpieza y secuenciación de actividades en cada técnica.
 - 2.- Relación de materiales y técnicas de limpieza.
2. Técnicas de limpieza de paredes, puertas, rodapiés y alfombras:
 - 1.- Técnicas de limpieza y secuenciación de actividades en cada técnica.
 - 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 circundantes (marcos, persianas y rejas):
 - 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:
 - 1.- Identificación de diferentes tipos de manchas: cosméticas, biológicas, alimentos, bebidas, otras manchas.
 - 2.- Procesos de limpieza de manchas.
 - 3.- Inconvenientes de una selección inadecuada del producto.
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 DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS PARA EL DOMICILIO.

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, hipermercados, centros comerciales.
 - 2.- Publicidad.
 - 3.- Ofertas.
4. Selección de productos: Interpretación del etiquetaje en productos alimenticios y de cualquier otra naturaleza que sean objeto de reposición.
5. Técnicas de transporte de cargas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, PRODUCTOS Y ENSERES.

1. Técnicas de conservación de alimentos, productos y enseres:
 - 1.- Aplicar la interpretación de etiquetas en aspectos relativos a la conservación y caducidad del alimento, producto y enseres.
 - 2.- Clasificación de los productos según criterios de conservación.
2. Procedimientos de organización y almacenamiento de alimentos, productos y enseres:
 - 1.- Criterios de clasificación y colocación: frecuencia de uso y conservación de alimento, producto y enseres.
 - 2.- Organización y accesibilidad de los espacios de almacenamiento: precauciones ante la presencia de niños.
 - 3.- Riesgos derivados de la manipulación de cargas y altura.
3. Almacenamiento y conservación de alimentos que requieren manipulación:
 - 1.- Procesos de refrigeración.
 - 2.- Procesos de congelación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS COCINADOS.

1. Técnicas de cocina doméstica:
 - 1.- Técnicas de elaboración: asar, cocer, freír, pelar, picar, otras.
 - 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: descongelado, lavado, cortado, pelado, remojo, otros.
 - 2.- Secuenciación de actividades.
3. Proceso de conservación de alimentos cocinados:
 - 1.- Técnicas de conservación: refrigeración, congelación
 - 2.- Secuenciación de actividades.
 - 3.- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta conservación.
4. Manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos:
 - 1.- Identificación y selección de menaje, utensilios y electrodomésticos según la elaboración culinaria.
 - 2.- Uso y aplicación de menaje, utensilios y electrodomésticos según la elaboración culinaria.

3.- Interpretación de diferentes manuales de instrucciones.

5.Elaboración de menús:

1.- Valoración de los menús según el número y requisitos alimenticios específicos de los comensales (alergias, niños, personas mayores, dietas).

2.- Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.

3.- Interpretación de recetas.

4.- Planificación y organización de los tiempos de elaboración.

6.Presentación y mantenimiento de las elaboraciones culinarias para el consumo.

7.Aplicación de normas mínimas de higiene en cualquier proceso de elaboración o manipulación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y REORDENACIÓN DE LA COCINA.

1.Procedimientos de limpieza e higienización de superficies, paramentos y mobiliario: limpieza de mobiliario, secado, limpieza de paramentos, barrido, fregado.

2.Técnicas de limpieza en electrodomésticos: limpieza y secado.

3.Técnicas de limpieza de vajilla y útiles, procesos manuales o automáticos.

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 DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, EN DOMICILIO PARTICULAR.

1.Identificación de riesgos derivados de la manipulación de cargas.

2.Identificación de riesgos derivados del trabajo con menaje, útiles y electrodomésticos.

3.Identificación de riesgos derivados del trabajo con productos de limpieza.

4.Utilización de equipos de protección individual.

5.Siniestralidad en cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RETIRADA SELECTIVA DE RESIDUOS Y AHORRO DE RECURSOS NATURALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, EN DOMICILIO PARTICULAR.

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.