



CICLO: ATENCIÓN SOCIOSANITARIA
(Grado Medio)

MÓDULO: APOYO DOMICILIARIO

ÍNDICE

- 1. Capacidades Terminales**
- 2. Criterios de evaluación**
- 3. Contenidos**
- 4. Bibliografía**
- 5. Otras consideraciones**

1. Capacidades terminales

Al finalizar el presente módulo el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

1. Elaborar el plan de trabajo en el domicilio, adaptando las actuaciones de intervención a las necesidades de la unidad convivencial.
2. Aplicar procedimientos de administración y control de los gastos del domicilio, priorizando y racionalizando los mismos, en función de los ingresos y de las necesidades de cada miembro de la unidad convivencial.
3. Analizar los procedimientos de compra y colocación de alimentos, enseres y otros productos básicos de uso domiciliario.
4. Realizar técnicas de limpieza, mantenimiento de la higiene y el orden y pequeñas reparaciones en el domicilio.
5. Utilizar con destreza el menaje y pequeños electrodomésticos que conforman la dotación habitual en la cocina de un domicilio particular.
6. Aplicar las técnicas básicas de cocina para la elaboración de menús, en función de las características de los miembros de la unidad familiar.

2. Criterios de evaluación

1. Al elaborar el plan de trabajo en el domicilio, adaptando las actuaciones de intervención a las necesidades de la unidad convivencial, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Enumerar los factores que determinan las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.
- Describir las necesidades y demandas de apoyo domiciliario en diferentes unidades convivenciales, teniendo en cuenta el n.º de componentes y las necesidades específicas de cada uno de ellos.
- Enumerar y secuenciar las tareas domésticas diarias que se han de realizar en el domicilio, en función de las necesidades detectadas y, si existe de la adaptación del programa de intervención diseñado por el equipo interdisciplinar.
- A partir de supuestos prácticos, convenientemente caracterizados, de diferentes tipos de unidades convivenciales:
 - Identificar las tareas que se deben realizar.
 - Pautar su distribución a lo largo de un día/semana.
 - Determinar si la secuencia establecida para la ejecución de las actividades se ajusta a una buena rentabilización de tiempo y esfuerzos.

2. Al aplicar procedimientos de administración y control de los gastos del domicilio, priorizando y racionalizando los mismos, en función de los ingresos y de las necesidades de cada miembro de la unidad convivencial, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Describir los tipos de gastos ordinarios en una unidad convivencial tipo.
- Analizar diversa documentación relacionada con los gastos de la unidad convivencial: facturas: luz, gas, agua, teléfono; recibos: comunidad, contribución, entidades sanitarias, seguros,...
- Analizar los gastos mensuales de diferentes unidades convivenciales, en función del n.º de componentes y de las necesidades y características de cada uno de ellos.
- Enumerar los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad convivencial.

- En supuestos prácticos de administración y control de los gastos en un domicilio, suficientemente caracterizados:
 - Enumerar las partidas de gasto mensual.
 - Establecer los parámetros que se han de tener en cuenta para la confección del presupuesto.
 - Justificar la priorización de gastos.
 - Efectuar la distribución de gastos más idónea.
 - Comprobar el equilibrio entre ingresos y gastos.

3. Al analizar los procedimientos de compra y colocación de alimentos, enseres y otros productos básicos de uso domiciliario, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Enumerar los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio, identificando sus características, ventajas e inconvenientes.
- Analizar la documentación publicitaria, tanto impresa como virtual, de diversos centros comerciales y servicios, identificando y seleccionando los productos más recomendables en su relación calidad/precio.
- Manejar diferentes sistemas de compra por Internet y por teléfono.
- Analizar el etiquetaje de diferentes productos de consumo y alimentos, interpretando la información que aportan e identificando los aspectos de interés a la hora de su selección.
- Identificar y justificar los lugares apropiados para la colocación y correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta las características de los mismos, las condiciones de conservación y accesibilidad.
- En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de organización de la compra, colocación y preparación para conservación y almacenaje de alimentos y productos del hogar:
 - Priorizar los productos que se deben adquirir en función de los parámetros establecidos en cada supuesto.
 - Confeccionar la lista de la compra a partir de folletos publicitarios impresos e Internet.
 - Determinar la colocación de los diferentes productos en los lugares más adecuados para su conservación y posterior uso.
 - Evaluar el ajuste del gasto a la previsión establecida.

4. Al realizar técnicas de limpieza, mantenimiento de la higiene y el orden y pequeñas reparaciones en el domicilio, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Describir los riesgos derivados del manejo y uso de las instalaciones eléctricas en el domicilio, así como los medios de protección y seguridad que se deben utilizar.
- Explicar los tipos, manejo, riesgos y mantenimiento de uso de los electrodomésticos utilizados en la limpieza e higiene en el domicilio: lavadoras, secadoras, planchas, aspiradores,...
- Explicar las ayudas técnicas de aplicación domiciliaria: teleasistencia, su funcionamiento y utilidades.
- Seleccionar los productos de limpieza y desinfección que han de utilizarse, analizando su etiquetado y describiendo sus aplicaciones y utilidades, riesgos de uso, formas de utilización,...
- Explicar las técnicas de limpieza de suelos, superficies, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios.
- Describir los diferentes tipos de residuos y basuras que se generan en el domicilio, indicando su forma correcta de clasificación y posterior eliminación.
- Interpretar el etiquetado de las prendas de vestir y ropa de casa, clasificando la ropa en función de su posterior proceso de lavado.
- Describir las técnicas de lavado de ropa a máquina y a mano, señalando los diferentes programas y productos de lavado en función de las características de la prenda, del tipo de mancha y del grado de suciedad de la misma.
- En supuestos prácticos, convenientemente caracterizados, de limpieza y mantenimiento del hogar:

- Efectuar la limpieza de suelos, superficies, enseres, mobiliario, ventanas y sanitarios, seleccionando los productos y materiales más idóneos en cada caso.
- Lavar diferentes tipos de prendas de vestir y ropa de casa: interpretar su etiquetado, clasificarla, efectuar el lavado eligiendo el programa más adecuado y proceder a la correcta colocación para su secado.
- Comprobar el correcto estado de las prendas, procediendo a su repaso: cosido de botones, bajos,..
- Planchar diferentes prendas, utilizando el programa correcto en función de las características y composición de la ropa.
- Colocar las prendas de vestir, ropa de casa, productos y materiales de limpieza en los lugares destinados en cada caso.
- Realizar pequeñas reparaciones de montaje y mantenimiento de uso domiciliario: cambiar un enchufe, cambiar lámparas fluorescentes e incandescentes, montar un interruptor de luz, ajustar griferías,...

5. Al utilizar con destreza el menaje y pequeños electrodomésticos que conforman la dotación habitual en la cocina de un domicilio particular, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Describir el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la preparación y/o conservación de alimentos, explicando: funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.
- Justificar la utilización de los utensilios de cocina en función del tipo de preparación culinaria que se vaya a elaborar.
- Manipular correctamente los utensilios de uso habitual en la cocina de un domicilio particular.
- Describir las técnicas y los productos empleados en la limpieza de placas de cocina, hornos, menaje y pequeños electrodomésticos utilizados en la cocina domiciliaria.
- Efectuar la limpieza de los utensilios y equipos utilizados durante el proceso de preparación de menús.
- Realizar el mantenimiento de uso de los equipos/pequeños electrodomésticos de cocina de acuerdo con las instrucciones aportadas por el fabricante.
- Aplicar normas y procedimientos de utilización de equipos/pequeños electrodomésticos de cocina, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

6. Al aplicar las técnicas básicas de cocina para la elaboración de menús, en función de las características de los miembros de la unidad familiar, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Interpretar recetas de cocina, adecuando las cantidades y los tiempos que se deben utilizar en función del número de comensales y sus necesidades específicas.
- Describir los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos que integran la alimentación habitual en el domicilio.
- Explicar las técnicas culinarias básicas de aplicación a la cocina familiar: cocción, escaldado, hervido, fritura, estofado, asado,.. indicando en cada caso: fases de aplicación, procedimientos y modos operativos, tiempo, menaje, utensilios, electrodomésticos que se deben utilizar y resultados que se obtienen.
- En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, preparación y conservación de alimentos:
 - Seleccionar los materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios.
 - Proceder a la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar, lavar,...
 - Confeccionar primeros platos, segundos platos y postres, adecuados a la dieta de los miembros de una unidad convivencial.
 - Preparar en caso necesario los alimentos para su conservación.
 - Seleccionar los productos de limpieza y realizar la limpieza y colocación de todos los materiales empleados.

3. Contenidos

Contenidos básicos (duración 120 h)

El plan de trabajo en la unidad convivencial: Elementos que lo constituyen. Características. Procedimientos de elaboración.

Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio.

Planificación del trabajo diario.

Técnicas de gestión del presupuesto de la unidad convivencial:

Interpretación de la documentación de gestión domiciliaria: facturas, recibos,...

Partidas de gasto mensual en el domicilio: gastos ordinarios y extraordinarios. Distribución.

Ajuste por porcentajes. Factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad convivencial.

Limpieza y mantenimiento del domicilio:

Técnicas de limpieza del domicilio. Materiales y productos.

Etiquetado. Electrodomésticos destinados a la limpieza.

Eliminación de residuos y basuras del domicilio. Criterios medioambientales y reciclado de basuras. Técnicas de lavado, repasado y planchado de la ropa.

Productos y materiales. Mantenimiento de uso de lavadoras y secadoras. Colocación y limpieza de armarios. Riesgos eléctricos de las instalaciones domésticas.

Compra y conservación de productos de uso común en el domicilio:

Tipos de establecimientos. Ventajas e inconvenientes.

Confección de la lista de la compra: factores que la determinan. Compra virtual y por teléfono.

Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios en el domicilio.

Técnicas básicas de cocina: Menaje, utensilios y electrodomésticos.

Técnicas de preelaboración básica de alimentos.

Técnicas básicas de cocina. Elaboraciones elementales

de cocina: vegetales - hortalizas, legumbres y arroz, pastas, carnes, pescados y mariscos.

Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo: ensaladas, potajes, sopas, consomés y cremas, entremeses y aperitivos.

Guarniciones culinarias: clases y aplicaciones. Elaboración de guarniciones.

Teleasistencia:

Funcionamiento. Utilidades. Servicios que presta.

4. Bibliografía

Los capítulos correspondientes a los temas que se citan arriba de los siguientes libros:

“Ayuda a domicilio” Arcángel Titos Arjonilla, Editorial LOGOS

Servicios socioculturales y a la comunidad “Atención a las unidades de convivencia”.

Montse Sorribas, Carlos Villuendas, Ester Ramos, Gloria Cámara, Hercé Gras, Marta Frontiñana, Isabel Lorenzo. Editorial Altamar.

Auxiliar de Ayuda a domicilio “Manual de Técnicas de intervención”. Pilar Fernández Soto, Nuria Fernández Soto e Ideas Propias. Editorial Ideas Propias.

5. Otras consideraciones

La duración fija de este módulo es de 218 HORAS.



El examen constará de preguntas generales y concretas sobre la teoría y la práctica, pudiendo haber algún supuesto práctico.