



Curso Online de Empleo Doméstico y Tareas de Limpieza



Working

Formación Integral S.L.

www.workingformacion.com

OBJETIVOS

Si le interesa el sector servicios y quiere especializarse en empleo doméstico y tareas de limpieza este es su momento, con el Curso Online de Empleo Doméstico y Tareas de Limpieza conocerá los aspectos fundamentales para desempeñar esta labor de la mejor manera posible. 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.

CONTENIDOS

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:
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:
2. Técnicas de limpieza de paredes, puertas, rodapiés y alfombras:
3. Limpieza e higienización de superficies:
4. Técnicas de limpieza de cristales de ventanas y elementos circundantes (marcos, persianas y rejillas):
5. Técnicas de limpieza y desinfección de aseos:
6. Técnicas de limpieza de manchas:
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.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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:
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 5. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, PRODUCTOS Y ENSERES.

1. Técnicas de conservación de alimentos, productos y enseres:
2. Procedimientos de organización y almacenamiento de alimentos, productos y enseres:
3. Almacenamiento y conservación de alimentos que requieren manipulación.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS COCINADOS.

1. Técnicas de cocina doméstica:
2. Actuaciones previas al cocinado:
3. Proceso de conservación de alimentos cocinados:
4. Manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos:
5. Elaboración de menús:
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 7. 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. APLICACIÓN Y SEGUIMIENTO DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, EN DOMICILIO PARTICULAR.

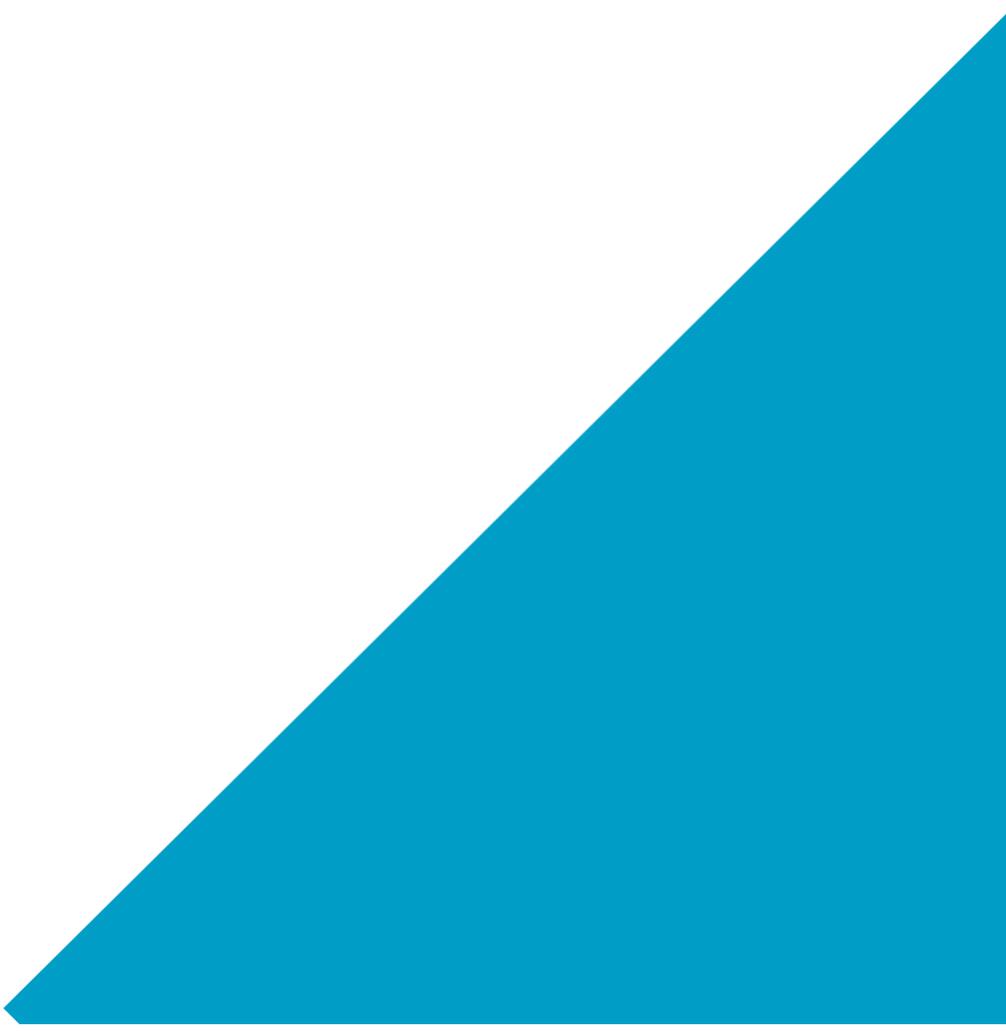
1. Identificación de riesgos derivados de la manipulación de cargas.
2. Identificación de riesgos derivados del trabajo con menaje, útiles y electrodomésticos.
3. Identificación de riesgos derivados del trabajo con productos de limpieza.
4. Utilización de equipos de protección individual.
5. Siniestralidad en cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PROCESOS DE LAVADO Y SECADO DE ROPA DE HOGAR Y PRENDAS DE VESTIR.

1. Técnica de clasificación y separación de la ropa
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:

4. Técnica de tendido y recogida de la ropa.
 5. Aplicación de productos específicos de lavado y desmanchado:
 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.
- 

MODALIDAD

METODOLOGÍA

Online. Se entrega el material a través de nuestra plataforma virtual homologada. Contará con acceso a la misma las 24 horas al día los 365 días a la semana.

<http://cursosonline.workingformacion.com>

DURACIÓN

200 horas.

IMPARTIDO POR

Tutor experto en la materia. Contará con apoyo a través de nuestra plataforma en todo momento.

Al finalizar el curso se hará entrega de un
DIPLOMA HOMOLOGADO





Working

Formación Integral S.L.

Paseo Rosales 32, local 9 50008 Zaragoza
976 242 109 - info@workingformacion.com

www.workingformacion.com

