

SSCI0109 Empleo Doméstico

SSCI0109 Empleo Doméstico

Duración: 200 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: A distancia

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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 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 rejas):

© icaformación2026

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.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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 4. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y REORDENACIÓN DE LA COCINA.

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

PARTE 3. LAVADO Y CONSERVACIÓN DE LA ROPA DE HOGAR Y PRENDAS DE VESTIR

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
2. Proceso de lavado manual de ropa de hogar y prendas de vestir.

© icaformación2026

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:

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:
3. Ordenación del costurero.
4. Proceso de planchado:
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:
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.

© icaformación2026