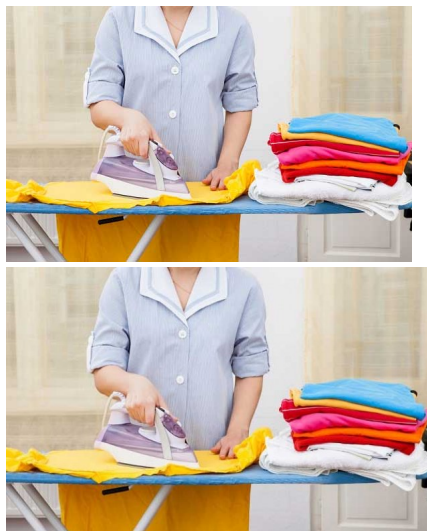


Pack 3 Cursos Empleo Doméstico



Pack 3 cursos: Empleo doméstico- Cocina doméstica - Acondicionado de camas, prendas de vestir y ropa de hogar

Calificación: Sin calificación

Precio
25,00 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Pack 3 cursos: Empleo domestico - Cocina doméstica - Acondicionado de camas, prendas de vestir y ropa de hogar

Precio Real 350 Euros Precio oferta especial 25 Euros.

Cursos online de Competencias profesionales

Diplomas Certificados acreditativos y personalizados

Una vez adquieras los cursos desde añadir al carro, le enviaremos a su email las indicaciones y claves de acceso a la Plataforma de teleformación Multimedia

Índice curso 1

EMPLEO DOMÉSTICO

1 Procedimientos de organización del trabajo

- 1.1 Aseo e higiene en el domicilio
- 1.2 Ejecución de las instrucciones recibidas
- 1.3 Planificación de las actividades de limpieza
- 1.4 Preparación del entorno de trabajo
- 1.5 Verificación del trabajo ejecutado
- 1.6 Identificación de riesgos inherentes
- 1.7 Identificación de riesgos del domicilio de trabajo
- 1.8 Identificación de riesgos derivados
- 1.9 Riesgos derivados del trabajo en altura
- 1.10 Presencia de personas en el espacio a limpiar
- 1.11 Utilización de equipos de protección individual
- 1.12 Siniestralidad en baño y cocina
- 1.13 Actividades: procedimientos de organización del trabajo

2 Materiales, equipos y superficies

- 2.1 Tipología de elementos y espacios de limpieza
- 2.2 Identificación de composición de materiales y superficies
- 2.3 Caracterización de materiales y superficies
- 2.4 Alteración de las propiedades de los objetos
- 2.5 Identificación de los diferentes útiles del mercado
- 2.6 Procesos de conservación de útiles
- 2.7 Tipología de productos
- 2.8 Productos de limpieza
- 2.9 Dosificación de productos de limpieza
- 2.10 Indicaciones presentes en el etiquetaje
- 2.11 Identificación de riesgos para la salud
- 2.12 Utilización de aspirador
- 2.13 Actividades: materiales, equipos y superficies

3 Operaciones de limpieza, en domicilios particulares

- 3.1 Técnicas de limpieza del mobiliario
- 3.2 Técnicas de limpieza
- 3.3 Limpieza e higienización de superficies
- 3.4 Técnicas de limpieza de cristales
- 3.5 Técnicas de limpieza y desinfección de aseos

- 3.6 Técnicas de limpieza de manchas
- 3.7 Clasificación y separación de residuos
- 3.8 Depósito en los contenedores adecuados
- 3.9 Utilización de puntos limpios
- 3.10 Criterios para un uso racional del agua y la energía
- 3.11 Actividades: operaciones de limpieza, en domicilios particulares
- 3.12 Cuestionario: cuestionario final

Índice Curso 2

COCINA DOMÉSTICA

1 Operaciones de compra de alimentos y productos

- 1.1 Aplicación de criterios de compra y reposición
- 1.2 Proceso de elaboración de la lista de compras
- 1.3 Proceso de selección de establecimientos
- 1.4 Selección de productos
- 1.5 Técnicas de transporte de cargas
- 1.6 Actividades: operaciones de compra de alimentos y productos

2 Proceso de almacenamiento

- 2.1 Técnicas de conservación de alimentos, productos y enseres
- 2.2 Organización y almacenamiento
- 2.3 Conservación de alimentos que requieren manipulación
- 2.4 Actividades: proceso de almacenamiento

3 Elaboración y conservación de alimentos cocinados

- 3.1 Técnicas de cocina doméstica
- 3.2 Actuaciones previas al cocinado
- 3.3 Proceso de conservación de alimentos cocinados
- 3.4 Manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos
- 3.5 Elaboración de menús
- 3.6 Presentación y mantenimiento de las elaboraciones
- 3.7 Aplicación de normas mínimas de higiene
- 3.8 Actividades: elaboración y conservación de alimentos cocinados

4 Técnicas de limpieza y reordenación de la cocina

- 4.1 Procedimientos de limpieza e higienización
- 4.2 Técnicas de limpieza en electrodomésticos
- 4.3 Técnicas de limpieza en vajilla y útiles
- 4.4 Preservación del orden
- 4.5 Aplicación de productos y útiles de limpieza
- 4.6 Actividades: técnicas de limpieza y reordenación de la cocina

5 Aplicación y seguimiento de medidas de prevención

- 5.1 Riesgos derivados de la manipulación de cargas
- 5.2 Riesgos derivados del trabajo con menaje
- 5.3 Riesgos derivados del trabajo con productos de limpieza
- 5.4 Utilización de equipos de protección individual
- 5.5 Siniestralidad en la cocina
- 5.6 Actividades: aplicación y seguimiento de medidas de prevención

6 Retirada selectiva de residuos y ahorro de recursos

- 6.1 Clasificación y separación de residuos
- 6.2 Depósito en los contenedores adecuados
- 6.3 Utilización de puntos limpios
- 6.4 Criterios para un uso racional del agua y la energía
- 6.5 Actividades: retirada selectiva de residuos y ahorro de recursos
- 6.6 Cuestionario: cuestionario final

Índice curso 3

ACONDICIONADO DE CAMAS, PRENDAS DE VESTIR Y ROPA DE HOGAR

1 Procesos de lavado y secado de ropa de hogar

- 1.1 Procesos de lavado y secado
- 1.2 Proceso de lavado manual de ropa
- 1.3 Proceso de lavado automático de ropa
- 1.4 Técnica de tendido y recogido de la ropa
- 1.5 Aplicación de productos específicos de lavado

- 1.6 Adecuación de espacios para efectuar los trabajos
- 1.7 Origen de las incidencias en el proceso de lavado
- 1.8 Actividades: procesos de lavado y secado de ropa de hogar

2 Técnicas de cosido básico y planchado

- 2.1 Selección de técnicas de cosido
- 2.2 Utilización de útiles de costura
- 2.3 Ordenación del costurero
- 2.4 Proceso de planchado
- 2.5 Proceso de colocación en espacios habilitados
- 2.6 Técnicas de adecuación de espacio
- 2.7 Actividades: técnicas de cosido básico y planchado

3 Técnicas de preparación de camas

- 3.1 Elementos que componen una cama
- 3.2 Técnicas y secuencia en la preparación de camas
- 3.3 Realización de rutinas en el cambio de ropa
- 3.4 Técnica de volteo y giro de colchones
- 3.5 Técnicas de verificación del trabajo
- 3.6 Actividades: técnicas de preparación de camas
- 3.7 Cuestionario: cuestionario final

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.