



SSCG0049. Servicio doméstico y atención a personas con discapacidad

Sku: 1303ID

Horas: 30

JUSTIFICACIÓN

1. Marco de Referencia

El presente curso se encuadra en la necesidad actual de proporcionar una atención de calidad y profesionalizada a las personas con discapacidad en su propio entorno. El hogar no es solo un espacio físico, sino el escenario principal donde se desarrolla la autonomía y la dignidad de la persona. Por ello, la capacitación en tareas domésticas y alimentarias es una pieza clave de la intervención sociosanitaria.

2. Profesionalización frente a la Asistencia Tradicional

Esta formación justifica su relevancia al transformar el concepto de "ayuda doméstica" en "apoyo profesional especializado". El alumno no solo aprende a realizar tareas, sino a ejecutarlas bajo criterios científicos de:

- **Seguridad química y bacteriológica:** Entendiendo la composición de los productos y los protocolos de desinfección.
- **Dietética aplicada:** Ajustando la nutrición a las necesidades clínicas y personales del usuario.

3. El Hogar como Entorno Seguro y Capacitador

La formación garantiza que el profesional sea capaz de identificar y eliminar riesgos. Un suelo mal encerado o un electrodoméstico mal utilizado son peligros potenciales. La justificación de este aprendizaje reside en la prevención de accidentes domésticos, que representan una de las principales causas de pérdida de bienestar en colectivos vulnerables.

4. Autonomía: El Objetivo Transversal

A diferencia de otros modelos de cuidado, este curso justifica cada una de sus unidades bajo el principio de promoción de la autonomía. El profesional formado no "hace las cosas por el usuario", sino que adapta el entorno (herramientas de limpieza, menús, uso de máquinas) para que la persona con discapacidad pueda participar activamente en su vida diaria, reforzando su autoestima y capacidad de decisión.

5. Calidad de Vida y Salud Nutricional

Finalmente, la nutrición es el eje vertebrador de la salud. El curso justifica la enseñanza de la planificación de menús y la gestión de la despensa (método PEPS) para asegurar que el usuario reciba una dieta equilibrada, segura y adaptada a las recomendaciones de la OMS, evitando la malnutrición o el agravamiento de patologías crónicas como la diabetes o la hipertensión.

6. Sostenibilidad y Compromiso Social

En un contexto global de crisis climática, este curso también integra la conciencia ecológica. La elección de productos con etiqueta *Ecolabel* y la gestión eficiente de los recursos del hogar no solo reducen el impacto ambiental, sino que optimizan la economía de la unidad de convivencia, permitiendo una gestión más racional de los presupuestos familiares.

Nota para el alumno: Al finalizar esta formación, no solo habrás adquirido habilidades técnicas, sino que te habrás convertido en un agente fundamental para que las personas con discapacidad vivan de forma independiente, segura y saludable.