



Auxiliar de limpieza

Servicios personales

Curso	30 clases
Aprobación	90hs.

1. Presentación

Hemos asistido en las últimas décadas a profundos cambios contextuales y estructurales que originaron nuevas características y condicionantes en el mercado de trabajo, provocando reducción de puestos, tornándose más especializado, competitivo y flexible. Por otra parte, los cambios tecnológicos que se incorporan masivamente tanto en los sectores productivos como en la vida cotidiana, requieren nuevas competencias. Dichos cambios en la estructura y composición del mercado ocupacional incidieron en el desmejoramiento de las condiciones de ingreso y permanencia de las personas en los puestos de trabajo.

Actualmente es palpable la desarticulación entre la oferta de mano de obra y los requerimientos de la demanda, en relación especialmente, a los niveles de calificación.

Dado que el servicio doméstico es un servicio naturalizado y reproducido históricamente por la población femenina, introduciendo al espacio público aquellos saberes aprendidos en la vida cotidiana, en este sentido se reproduce también la falta de valoración social y económica de éstos como competencias técnico-profesionales en el mercado laboral.

Además el servicio doméstico generalmente se caracteriza por ser individual, lo cual no permite la construcción social de los aprendizajes y de las competencias profesionales.

El curso ASD se ha diseñado para dar respuestas a esta situación, tiene como finalidad que los sujetos puedan apropiarse de competencias básicas y técnicas (como la comunicación, autonomía, capacidad para resolución de problemas, la aplicación de tecnologías, el conocimiento de normas de bio-seguridad, la aplicación de parámetros de calidad y el reconocimiento de normativas legales) para su mejor desenvolvimiento en un entorno cambiante y exigente.

Además se busca potenciar en los sujetos sus posibilidades de planificación, búsqueda, inserción y permanencia en el mercado de trabajo, mediante el desarrollo de sus competencias.

2. Perfil del Egresado



Educación No Formal

A su egreso, el / la participante estará en condiciones de:

- Desempeñarse en el proceso de producción de servicios de limpieza, dentro del área de casas particulares como en instituciones y/u organizaciones,
- Realizar actividades de limpieza del espacio físico, de la higiene, planchado y organización de la ropa, como también de la preparación de comidas sencillas.
- Atender a las personas que se encuentren dentro de la residencia o establecimiento y de realizar gestiones y trámites domiciliarios.

3. Objetivos del Curso

Que el alumno logre:

- Desarrollar sus capacidades, competencias y habilidades para desempeñar las tareas en el oficio (Servicio doméstico)
- Reconocer la necesidad de mantener una buena relación con el contexto socio-ocupacional a través de la comunicación y las experiencias compartidas.
- Prestar servicio de gestión domiciliaria y atención telefónica.
- Incorporar conocimientos acerca de las incumbencias del oficio, riesgos, seguridad y normas de auto-bioseguridad
- Reconocer la necesidad de una buena presencia física, imagen interior y exterior.
- Organizar, planificar, ordenar y realizar tareas relacionadas al servicio doméstico en forma autónoma.
- Prestar servicios de atención a terceros.
- Atender a las necesidades de mascotas y plantas.
- Realizar gestiones domiciliarias.
- Prestar servicios de limpieza de espacios y mobiliarios dentro del área de casas particulares, instituciones y organizaciones.
- Prestar servicios de limpieza y acondicionamiento de ropa.
- Utilizar y manipular electrodomésticos bajo normas de bio-seguridad.
- Prestar servicio de cocina (cocinar variados alimentos, freezar, servir la mesa) y atención de comensales.
- Incorporar herramientas para elaborar su propio proyecto ocupacional, Currículo Vitae, Utilización de redes personales y las estrategias para llevarlo a cabo.
- Relacionarse, comunicarse y adaptarse correctamente con empleadores y equipo de trabajo.
- Reconocerse como ciudadano de derecho en base a la legislación vigente.
- Interactuar con el contexto productivo para identificar fortalezas y debilidades en la búsqueda de empleo (área de servicios).

4. Contenidos

MÓDULO 1

Presentación del curso. Trayecto formativo y encuadre de la tarea. Enfoque de género, empleabilidad y ciudadanía .Expectativas del curso. Tarea de planificación.



Educación No Formal

Autodiagnóstico de saberes, habilidades, deseos y necesidades, posibilidades y dificultades. Análisis contextual. Nuevas características del mercado laboral. Nuevos requerimientos del contexto hacia los individuos. Relación entre las competencias individuales y las requeridas por el mercado laboral. Punto de partida personal. Cultura del trabajo, responsabilidad y presencia. Marco legal: Ley 326/56 (Vigente. Derechos y obligaciones, liquidación de sueldo, indemnización etc.). Administración y gestión domiciliaria. Organización del tiempo y las actividades. Rendición de gastos. Administración de recursos. Realización de trámites varios. Atención telefónica y recepción de mensajes. La comunicación y su importancia. Interacción con niños, adultos y mayores. Cuidado de mascotas y plantas. Evaluación y auto evaluación.

MÓDULO 2

Seguridad en el trabajo. El cuerpo como herramienta de trabajo, normas de seguridad y prevención de accidentes domésticos. Procedimientos generales de limpieza, reconocimiento de diferentes áreas de limpieza y tipos de superficies, materiales a utilizar, elaboración de criterios de realización de actividades. Reconocimiento de diferentes productos, dosificación y formas de uso. Técnicas de escaneo de información. Planificación de actividades. Técnicas de costura sencilla, materiales a utilizar. Técnicas de lavado de ropa, selección de prendas. Manejo de lavarropas y secarropas, tendido y desmanchado correcto de prendas. Lavado a mano, ropa fina. Técnicas de planchado. Uso correcto de la plancha, utilización de productos. Práctica de planchado. Evaluación del módulo y devolución del instructor.

MÓDULO 3

Técnicas de cuidado personal para la manipulación de alimentos, higiene en la cocina y en los alimentos. Tipos de utensilios de cocina, materiales y forma de uso. Presentación de la mesa, ordenamiento de vajilla y modalidad para servir los platos en la mesa. Cocina fría: tipos de platos, formas de preparación, cocción y presentación. Reconocimiento de tiempo de uso de conservas. Cocina caliente: tipos de cocción, elaboración práctica de alimentos. Microondas: cocción, limpieza, precauciones. Técnicas para el freezado y la conservación de alimentos, nociones básicas, blanqueado de verduras, cadena de frío, riesgos. Repostería: tipos de postres, planificación y cocción práctica de postres, tortas y tartas. Evaluación del módulo y devolución del capacitador.

MÓDULO 4

Herramientas para la búsqueda de empleo: Currículo Vitae, carta presentación. Entrevista Laboral. Producción del proyecto ocupacional: ¿Cómo soy? fortalezas y debilidades, aptitudes, actitudes, quien soy, como soy, que quiero hacer, que sé hacer, competencias adquiridas y las que me faltan alcanzar, estrategias para lograrlas. A partir del reconocimiento personal: pasos a seguir para alcanzar mi objetivo. Cierre y evaluación general del curso.

5. Propuesta Metodológica



Educación No Formal

La capacitación se llevará a cabo en clases de carácter teórico-práctico, de modo tal que permitan partir desde las acciones cotidianas ejercidas por los sujetos, para reflexionar sobre las mismas y re-planificarlas para su utilización dentro del ámbito laboral.

Entre las estrategias didácticas se han seleccionado: exposiciones, ejercitaciones grupales e individuales, técnicas grupales y estrategias de simulación que faciliten el desarrollo de capacidades para representar la realidad futura, aprender a tomar decisiones y resolver problemas, a partir de la experimentación sobre sucesos recreados, simulados. Además se contemplan instancias de prácticas laborales en las que las y los cursantes tendrán la oportunidad de poner en juego las competencias adquiridas en un ámbito laboral real.

Durante el proceso de aprendizaje se ha propuesto la conformación de una carpeta de registro de cada proceso individual., la que tiene como objetivo que cada sujeto pueda tener sus propias anotaciones, síntesis de contenidos, fichas de trabajo en clase que le puedan resultar útiles para su desempeño laboral.

6. Criterios y modalidad para la evaluación

Teniendo en cuenta que el diseño de capacitación se ha desarrollado según el enfoque de competencias, entre las modalidades de evaluación seleccionadas cobra fundamental importancia la auto evaluación, que retroalimenta los procesos de enseñanza y de aprendizaje, ya que por medio de la misma cada sujeto puede desarrollar a lo largo del proceso formativo su auto diagnóstico.

Para acompañar este proceso, es conveniente que cada participante lleve una carpeta de registro individual, la cual permite sistematizar el progreso individual en el desarrollo de las competencias.

Finalmente también se realiza una evaluación externa, del grupo de pares y del/la instructor/a que se llevan a cabo una vez finalizado cada módulo y durante las clases prácticas. Las evaluaciones serán: escritas, por medio de dramatizaciones y observaciones del docente a cargo.

7. Requisitos de Aprobación y Certificación

Cumplir el 80% de asistencia, entendiendo como asistencia tanto el cumplimiento de los horarios como la participación activa, la realización de los trabajos (presentación de trabajos prácticos en fecha indicada, entrega de carpeta de proceso de aprendizaje completa), y demás compromisos consensuados con el docente a cargo.

Cumplir y aprobar las instancias de evaluación.

8. Duración del Curso



Educación No Formal

Este curso tiene una duración de 90 horas.

9. Entorno de Aprendizaje

Un aula con sillas, mesas para trabajos individuales y grupales.
Pizarrón- tizas y/o marcadores.
Cocina amplia para desarrollar las clases.
Electrodomésticos de diferentes tipos para el uso y la demostración.
Utensilios de cocina para las clases prácticas.
Insumos, elementos y productos de limpieza, para la ropa y cocina.
Espacio edificio para la realización de las clases prácticas de limpieza.

10. Materiales de Estudio y Bibliografía

Manual de Auxiliar en Servicios Domésticos Generales, editado por el Servicio Social San Cayetano. Fotocopias y materiales didácticos específicos para los determinados módulos.

11. Requisitos de ingreso, recomendaciones y proyección

Sin requisito de ingreso.

Visto EP 11/22