

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes

Duración: 75h

Modalidad: Online

Objetivo

- Elaborar el plan de trabajo en el domicilio, adaptando las actuaciones de intervención a las necesidades de la unidad convivencial
- Aplicar procedimientos de administración y control de los gastos del domicilio, priorizando y racionalizando los mismos, en función de los ingresos y de las necesidades de cada miembro de la unidad convivencial
- Efectuar la compra y colocación de alimentos, enseres y otros productos básicos de uso domiciliario
- Aplicar las técnicas básicas de cocina para la elaboración de menús, en función de las características de los miembros de la unidad familiar

Contenido

UD1. Elaboración del plan de trabajo en la unidad convivencial.

- 1.1. Elementos que lo constituyen. Características. Procedimiento de elaboración.
- 1.2. Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio.
- 1.3. Tareas domésticas diarias.
- 1.4. Planificación del trabajo diario.
- 1.5. Aprecio por la planificación.

UD2. Aplicación de técnicas de gestión del presupuesto de la unidad convivencial.

- 2.1. Administración y control de los gastos de la unidad convivencial.
- 2.2. Interpretación de la documentación de gestión domiciliaria.
- 2.3. Partidas de gastos mensuales en el domicilio.
- 2.4. Precaución en el manejo del presupuesto doméstico.

UD3. Confección de la lista de la compra.

- 3.1. Factores que la determinan.
- 3.2. Correspondencia con el presupuesto elaborado.

3.3. Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno.

UD4. Compra y conservación de productos de uso común en el domicilio.

- 4.1. Tipos de establecimientos. Ventajas e inconvenientes.
- 4.2. Compra virtual y por teléfono.
- 4.3. Análisis del etiquetaje.
- 4.4. Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios en el domicilio.
- 4.5. Conservación procesado e higiene de los alimentos.
- 4.6. Técnicas de procesado de los alimentos.
- 4.7. Prevención del deterioro de los alimentos.
- 4.8. Métodos de conservación de los alimentos.
- 4.9. Limpieza y colocación de materiales de cocina.

UD5. Aplicación de técnicas básicas de cocina.

- 5.1. Menajes utensilios y electrodomésticos.
- 5.2. Recetas de cocina.
- 5.3. Técnicas de preelaboración básicas de los alimentos.
- 5.4. Elaboraciones elementales de cocina.
- 5.5. Esquema de elaboración y ejecución de platos tipos.

UD6. Higiene alimentaria.

- 6.1. Normativa Higiénico-Sanitaria.
- 6.2. Aditivos alimentarios.
- 6.3. Normativa vigente para los manipuladores de alimentos.
- 6.4. Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de alimentos.
- 6.5. Atención especial a las normas higiene alimentaria.