

# Gestión aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Educación, servicios socioculturales y a la comunidad

## OBJETIVOS

- 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 convivencia
- 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

## CONTENIDOS

### **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.