GESTIÓN APROVISIONAMIENTO Y COCINA EN LA UNIDAD FAMILIAR DE PERSONAS DEPENDIENTES

SKU: UF0125_V2

Horas 60

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

CONTENIDO

- **Unidad 1. Elaboración del plan de trabajo en la unidad convivencial.**
  - Elementos que lo constituyen. Características. Procedimiento de elaboración
  - Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio
  - Tareas domésticas diarias
  - Planificación del trabajo diario
  - Aprecio por la planificación
- **Unidad 2. Aplicación de técnicas de gestión del presupuesto de la unidad convivencial.**
  - Administración y control de los gastos de la unidad convivencial
  - Interpretación de la documentación de gestión domiciliaria
  - Partidas de gastos mensuales en el domicilio
  - Precaución en el manejo del presupuesto doméstico
- **Unidad 3. Confección de la lista de la compra.**
  - Factores que la determinan
  - Correspondencia con el presupuesto elaborado
  - Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno
- **Unidad 4. Compra y conservación de productos de uso común en el domicilio.**

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

- **Unidad 5. Aplicación de técnicas básicas de cocina.**
  - Menajes utensilios y electrodomésticos
  - Recetas de cocina
  - Técnicas de preelaboración básicas de los alimentos
  - Elaboraciones elementales de cocina
  - Esquema de elaboración y ejecución de platos tipos.

- **Unidad 6. Higiene alimentaria.**
  - Normativa Higiénico-Sanitaria
  - Aditivos alimentarios
  - Normativa vigente para los manipuladores de alimentos
  - Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de alimentos
  - Atención especial a las normas higiene alimentaria