

Gestión aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes

Código del curso: UF0125

Horas: 60

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: UF0125_V2

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

¿Qué aprenderás?

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

