



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 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

CONTENIDOS

- **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