

## UF0125 GESTIÓN, APROVISIONAMIENTO Y COCINA EN LA UNIDAD FAMILIAR DE PERSONAS DEPENDIENTES (ONLINE)



**180,00 € - 250,00 €**

A lo largo de la historia se han dejado sin atender, en numerosas ocasiones, a aquellas personas que presentaban algún síntoma de “debilidad” o cierta dependencia. No obstante, en la actualidad, se hace esencial la presencia de profesionales que sepan cómo ayudar en el ámbito socio-sanitario en el domicilio a personas con especiales necesidades de salud física, psíquica y social, aplicando las estrategias y procedimientos más adecuados para mantener y mejorar su autonomía personal y sus relaciones con el entorno. Así, el presente curso de Gestión, Aprovechamiento y Cocina en la Unidad Familiar de Personas Dependientes tratará de aportar los conocimientos necesarios para desarrollar intervenciones de atención física domiciliaria dirigidas a personas con necesidades de atención sociosanitaria.

**Categorías:** [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Servicios Sociales e Intervención Social](#), [Servicios Socioculturales y a la Comunidad](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	60 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD FORMATIVA 1. GESTIÓN, APROVISIONAMIENTO Y COCINA EN LA UNIDAD FAMILIAR DE PERSONAS DEPENDIENTES

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO EN LA UNIDAD CONVIVENCIAL

1. Elementos que lo constituyen. Características. Procedimientos de elaboración.
2. Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio
3. Tareas domésticas diarias
4. Planificación del trabajo diario
5. Aprecio por la planificación

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE GESTIÓN DEL PRESUPUESTO DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL

1. Administración y control de los gastos de la unidad convivencial
2. Interpretación de la documentación de gestión domiciliaria: facturas, recibos,...
3. Partidas de gasto mensual en el domicilio
4. Gastos ordinarios y extraordinarios
5. Distribución y equilibrio.
6. Ajuste por porcentajes
7. Factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad convivencial
8. Precaución en el manejo del presupuesto doméstico.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONFECCIÓN DE LA LISTA DE LA COMPRA**

1. Factores que la determinan
2. Correspondencia con el presupuesto elaborado
3. Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPRA Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE USO COMÚN EN EL DOMICILIO**

1. Tipos de establecimientos. Ventajas e inconvenientes
2. Compra virtual y por teléfono
3. Análisis del etiquetaje
4. Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios en el domicilio
5. Conservación, procesado e higiene de los alimentos
6. Técnicas de procesado de los alimentos
7. Prevención del deterioro de alimentos
8. Métodos de conservación de alimentos
9. Limpieza y colocación de materiales de cocina

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA**

1. Menaje, utensilios y electrodomésticos
2. Recetas de cocina
3. Técnicas de preelaboración básica de alimentos
4. Elaboraciones elementales de cocina
5. Vegetales, hortalizas y legumbres.
6. Arroz, pastas y carnes
7. Pescados y mariscos
8. Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo
9. Ensaladas, potajes, sopas, consomés y cremas
10. Entremeses y aperitivos
11. Guarniciones culinarias. Clases y aplicaciones. Elaboración de guarniciones.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. HIGIENE ALIMENTARIA**

1. Normativa higiénico-sanitaria
2. Aditivos alimentarios
3. Normativa vigente para los manipuladores de alimentos
4. Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de los alimentos

5. Toxiinfecciones alimentarias
6. Sustancias tóxicas de los alimentos
7. Atención especial a las normas de higiene alimentaria

