

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



Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0125 Gestión, Aprovisionamiento y Cocina en la Unidad Familiar de Personas Dependientes, incluida en el Módulo Formativo MF0251_2 Apoyo domiciliario y alimentación familiar, regulada en el Real Decreto 1379/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 721/2011, de 20 de mayo que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para analizar la estructura y características de proyectos contextualizados en el trato con personas dependientes, así como realizar un apoyo en la Gestión, Aprovisionamiento y Cocina en la Unidad Familiar de Personas Dependientes.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad Presenciales](#), [Servicios Socioculturales y a la Comunidad](#) |

INFORMACIÓN

Duración	60 h
Modalidad	Presencial
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	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

