

# matrícula10

## FICHA TÉCNICA

<b>Modalidad</b>	Online
<b>Acción formativa</b>	<b>GESTIÓN, APROVISIONAMIENTO Y COCINA EN LA UNIDAD FAMILIAR DE PERSONAS DEPENDIENTES</b>
<b>Área profesional</b>	<b>SANIDAD</b>
<b>Profesor</b>	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
<b>Evaluación</b>	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. <b>NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>) - Desarrollar en el domicilio un plan de trabajo adaptado a las actuaciones que intervienen a sus necesidades</li><li>) - Aprender como gestionar los gastos del domicilio, poniendo prioridad y racionalizando estos dependiendo de los ingresos y necesidades de los miembros</li><li>) - Realizar la compra de alimentos y productos básicos y su colocación</li><li>) - Conocer la cocina básica para crear menús dependiendo de las características de cada miembro de la familia</li></ul>
<b>Índice</b>	<p><b>Tema 1. Elaboración del plan de trabajo en la unidad convivencial</b></p> <p><b>1.1. Elementos que lo constituyen. Características. Procedimiento de elaboración</b></p> <p><b>1.2. Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio</b></p> <p><b>1.3. Tareas domésticas diarias</b></p> <p><b>1.4. Planificación del trabajo diario 1.5. Aprecio por la planificación</b></p> <p><b>Tema 2. Aplicación de técnicas de gestión del presupuesto de la unidad convivencial</b></p> <p><b>2.1. Administración y control de los gastos de la unidad</b></p>

**convivencial**

**2.2. Interpretación de la documentación de gestión domiciliaria**

**2.3. Partidos de gastos mensuales en el domicilio**

**2.4. Precaución en el manejo del presupuesto doméstico**

**Tema 3. Confección de la lista de la compra**

**3.1. Factores que la determinan**

**3.2. Correspondencia con el presupuesto elaborado**

**3.3. Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno**

**Tema 4. Compra y conservación de productos de uso común en el domicilio**

**4.1. Tipos de establecimientos. Ventajas e inconvenientes**

**4.2. Compra virtual y por teléfono**

**4.3. Análisis del etiquetaje**

**4.4. Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios en el domicilio**

**4.5. Conservación, procesado e higiene de los alimentos**

**4.6. Técnicas de procesado de los alimentos**

**4.7. Prevención del deterioro de los alimentos**

**4.8. Métodos de conservación de los alimentos**

**4.9. Limpieza y colocación de materiales de cocina**

**Tema 5. Aplicación de técnicas básicas de cocina**

**5.1. Menajes, utensilios y electrodomésticos**

**5.2. Recetas de cocina**

**5.3. Técnicas de pre elaboración básicas de los alimentos**

**5.4. Elaboraciones elementales de cocina**

**5.5. Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipos**

**Tema 6. Higiene alimentaria**

**6.1. Normativa higiénico-sanitaria**

**6.2. Aditivos alimentarios**

**6.3. Normativa vigente para los manipuladores de alimentos**

**6.4. Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de alimentos**

**6.5. Atención especial a las normas higiene alimentarios**