

## Curso: Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas

**Familia Profesional:** Servicios socioculturales y a la comunidad

**Modalidad:** On-line (Teleformación)

**Duración:** 25 horas

### 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:

#### **TEMA 1. Elaboración del plan de trabajo en la unidad convivencial**

- 1.1. Elementos que lo constituyen. características. procedimiento de elaboración
- 1.2. Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio
- 1.3. Tareas domésticas diarias
- 1.4. Planificación del trabajo diario
- 1.5. Aprecio por la planificación

#### **TEMA 2. Aplicación de técnicas de gestión del presupuesto de la unidad convivencial**

- 2.1. Administración y control de los gastos de la unidad 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 preelaboración 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