

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



**Área:** Atención sociosanitaria a personas en el domicilio

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 20 h

**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Dotar al alumnos sobre la Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes en lo referente al Apoyo domiciliario y alimentación familiar.

### CONTENIDOS

1 elaboración del plan de trabajo en la unidad convivencial - 1.1 elementos que lo constituyen - 1.2 factores que determinan las necesidades - 1.3 tareas domésticas diarias - 1.4 planificación del trabajo diario - 1.5 aprecio por la planificación - 1.6 actividades: elaboración del plan de trabajo en la unidad convivencial - 2 aplicación de técnicas de gestión - 2.1 administración y control - 2.2 interpretación de la documentación de gestión domiciliaria - 2.3 partidas de gasto mensual en el domicilio - 2.4 gastos ordinarios y extraordinarios - 2.5 distribución y equilibrio - 2.6 ajuste por porcentajes - 2.7 factores que condicionan la priorización - 2.8 precaución en el manejo del presupuesto doméstico - 2.9 actividades: aplicación de técnicas de gestión - 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 - 3.4 actividades: confección de la lista de la compra - 4 compra y conservación de productos - 4.1 tipos de establecimientos - 4.2 compra virtual y por teléfono - 4.3 análisis del etiquetaje - 4.4 sistemas y métodos de conservación de productos - 4.5 conservación, procesado e higiene de los alimentos - 4.6 técnicas de procesado de los alimentos - 4.7 prevención del deterioro de alimentos - 4.8 limpieza y colocación de materiales de cocina - 4.9 actividades: compra y conservación de productos - 5 aplicación de técnicas básicas de cocina - 5.1 menaje, utensilios y electrodomésticos - 5.2 recetas de cocina - 5.3 técnicas de preelaboración básica de alimentos - 5.4 elaboraciones elementales de cocina - 5.5 esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo - 5.6 actividades: aplicación de técnicas básicas de cocina - 6 higiene alimentaria - 6.1 introducción - 6.2 normativa higiénico-sanitaria - 6.3 aditivos alimentarios - 6.4 normativa vigente para los manipuladores de alimentos - 6.5 riesgos para la salud derivados - 6.6 toxiinfecciones alimentarias - 6.7 sustancias tóxicas de los alimentos - 6.8 atención especial a las normas de higiene alimentaria - 6.9 actividades: higiene alimentaria - 6.10 cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 1 -

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el

resto de usuarios.

- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida.** Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.