Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes



Código: 42022

Unidad Formativa:
UF0125 - Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes

Módulo: MF0251_2 - APOYO DOMICILIARIO Y ALIMENTACION FAMILIAR

Certificado de Profesionalidad:
SSCS0108 - ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS EN EL DOMICILIO

Modalidad: ONLINE

Duración: 60h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para organizar y atender la gestión doméstica de una unidad convivencial con personas dependientes, cubriendo desde la elaboración del plan de trabajo y el control del presupuesto hasta la compra, la conservación de los productos y la preparación de elaboraciones básicas de cocina. Está dirigido a personas cuidadoras y a profesionales de la atención domiciliaria que necesitan desempeñar estas tareas con criterios de calidad, seguridad y respeto hacia la persona usuaria y su entorno. El alumnado aprende a interpretar la documentación de gestión del hogar, a priorizar y equilibrar los gastos, a confeccionar la lista de la compra y a aplicar técnicas de cocina e higiene alimentaria que protejan la salud. La parte práctica y el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias ocupan un lugar central, junto con la consulta y la coordinación con la persona atendida y su familia. Al finalizar, el alumnado será capaz de planificar y ejecutar la gestión, el aprovisionamiento y la cocina de la unidad familiar de personas dependientes de forma autónoma, ordenada y segura.

Contenidos

Módulo 1: Planificación del trabajo en la unidad convivencial
1.1 - Elementos del plan de trabajo y sus características
1.2 - Procedimientos de elaboración del plan de trabajo
1.3 - Factores que determinan las necesidades y demandas del domicilio
1.4 - Tareas domésticas diarias
1.5 - Planificación del trabajo diario
1.6 - Valoración de la planificación en la unidad convivencial
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Control y gestión del presupuesto doméstico
2.1 - Administración y control de los gastos de la unidad convivencial
2.2 - Interpretación de la documentación de gestión domiciliaria: facturas y recibos
2.3 - Partidas de gasto mensual en el domicilio
2.4 - Gastos ordinarios y extraordinarios
2.5 - Distribución y equilibrio del presupuesto
2.6 - Ajuste por porcentajes
2.7 - Factores que condicionan la priorización de los gastos
2.8 - Precaución en el manejo del presupuesto doméstico
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Elaboración de la lista de la compra
3.1 - Factores que determinan la lista de la compra
3.2 - Correspondencia con el presupuesto elaborado
3.3 - Decisión de compra: consulta con la persona usuaria y su entorno
3.4 - Previsión de necesidades y ajuste de las cantidades
3.5 - Organización y secuenciación de la compra
3.6 - Revisión y actualización de la lista de la compra
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Compra y conservación de productos en el domicilio
4.1 - Tipos de establecimientos: ventajas e inconvenientes
4.2 - Compra virtual y por teléfono
4.3 - Análisis del etiquetaje de los productos
4.4 - Sistemas y métodos de conservación de alimentos en el domicilio
4.5 - Conservación, procesado e higiene de los alimentos
4.6 - Técnicas de procesado y prevención del deterioro de los alimentos
4.7 - Métodos de conservación de alimentos
4.8 - Limpieza y colocación de los materiales de cocina
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Técnicas básicas de cocina
5.1 - Menaje, utensilios y electrodomésticos de la cocina
5.2 - Recetas de cocina: estructura y utilización
5.3 - Técnicas de preelaboración básica de alimentos
5.4 - Elaboraciones elementales de cocina
5.5 - Vegetales, hortalizas y legumbres
5.6 - Arroz, pastas y carnes

5.7 - Pescados y mariscos
5.8 - Esquemas de elaboración de platos tipo, ensaladas, potajes, sopas, consomés y cremas
5.9 - Entremeses, aperitivos y guarniciones culinarias
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Higiene alimentaria en la unidad familiar
6.1 - Normativa higiénico-sanitaria aplicable
6.2 - Aditivos alimentarios
6.3 - Normativa vigente para los manipuladores de alimentos
6.4 - Riesgos para la salud de una manipulación inadecuada de los alimentos
6.5 - Toxiinfecciones alimentarias
6.6 - Sustancias tóxicas de los alimentos
6.7 - Atención especial a las normas de higiene alimentaria
Resumen del módulo 6