

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



**Área:** SERVICIOS SOCIOCULTURALES

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 60 h

**Precio:** 30.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### 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

## **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 **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.

## **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.