

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.