

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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

Modalidad:

e-learning con una duración 56 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:

Elaboración del plan de trabajo en la unidad convivencial

Introducción

Elementos que lo constituyen

Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio

Tareas domésticas diarias

Planificación del trabajo diario

Aprecio por la planificación

Resumen

Aplicación de técnicas de gestión del presupuesto de la unidad convivencial

Introducción



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Administración y control de los gastos de la unidad convivencial
Interpretación de la documentación de gestión domiciliaria
Partidas de gasto mensual en el domicilio
Factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad convivencial
Precaución en el manejo del presupuesto doméstico
Resumen

Confección de la lista de la compra
Introducción
Factores que la determinan
Correspondencia con el presupuesto elaborado
Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno
Resumen

Compra y conservación de productos de uso común en el domicilio
Introducción
Tipos de establecimientos. Ventajas e inconvenientes
Compra virtual y por teléfono
Análisis del etiquetaje
Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios en el domicilio
Conservación, procesado e higiene de los alimentos
Técnicas de procesado de los alimentos
Prevención del deterioro de los alimentos
Métodos de conservación de los alimentos
Limpieza y colocación de materiales de cocina
Colocación de materiales de cocina
Resumen

Aplicación de técnicas básicas de cocina
Introducción
Menaje, utensilios y electrodomésticos
Recetas de cocina
Técnicas de preelaboración básica de alimentos



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Elaboraciones elementales de cocina
Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo
Resumen

Higiene alimentaria
Introducción
Normativa higiénico-sanitaria
Aditivos alimentarios
Normativa vigente para los manipuladores de alimentos
Toxiinfecciones alimentarias
Sustancias tóxicas de los alimentos
Atención especial a las normas de higiene alimentaria
Resumen