



La mejor formación a tu alcance.

Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio

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

La mejor formación a tu alcance.

Aplicación de técnicas de gestión del presupuesto de la unidad convivencial

Introducción

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

La mejor formación a tu alcance.

Introducción

Menaje, utensilios y electrodomésticos

Recetas de cocina

Técnicas de preelaboración básica de alimentos

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



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com

