








GESTIÓN, APROVISIONAMIENTO Y COCINA EN LA UNIDAD FAMILIAR DE PERSONAS DEPENDIENTES



	ONLINE		
	Duración: 60 H	Horas presenciales: 0 H	Horas online: 60 H
	Familia: SANIDAD Área: NO PRL		
	Dirigido a: - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	Objetivos: A lo largo de la historia se han dejado sin atender, en numerosas ocasiones, a aquellas personas que presentaban algún síntoma de ¿debilidad¿ o cierta dependencia. No obstante, en la actualidad, se hace esencial la presencia de profesionales que sepan cómo ayudar en el ámbito socio-sanitario en el domicilio a personas con especiales necesidades de salud física, psíquica y social, aplicando las estrategias y procedimientos más adecuados para mantener y mejorar su autonomía personal y sus relaciones con el entorno. Así, el presente curso de Gestión, Aprovechamiento y Cocina en la Unidad Familiar de Personas Dependientes tratará de aportar los conocimientos necesarios para desarrollar intervenciones de atención física domiciliaria dirigidas a personas con necesidades de atención sociosanitaria.		
	Metodología: Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumno interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	Contenidos: UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO EN LA UNIDAD CONVIVENCIAL 1. Elementos que lo constituyen. Características. Procedimientos de elaboración. 2. Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el		

domicilio

3. Tareas domésticas diarias
4. Planificación del trabajo diario
5. Aprecio por la planificación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE GESTIÓN DEL PRESUPUESTO DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL

1. Administración y control de los gastos de la unidad convivencial
2. Interpretación de la documentación de gestión domiciliaria: facturas, recibos,...
3. Partidas de gasto mensual en el domicilio
4. Gastos ordinarios y extraordinarios
5. Distribución y equilibrio.
6. Ajuste por porcentajes
7. Factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad convivencial
8. Precaución en el manejo del presupuesto doméstico.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONFECCIÓN DE LA LISTA DE LA COMPRA

1. Factores que la determinan
2. Correspondencia con el presupuesto elaborado
3. Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPRA Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE USO COMÚN EN EL DOMICILIO

1. Tipos de establecimientos. Ventajas e inconvenientes
2. Compra virtual y por teléfono
3. Análisis del etiquetaje
4. Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios en el domicilio
5. Conservación, procesado e higiene de los alimentos
6. Técnicas de procesado de los alimentos
7. Prevención del deterioro de alimentos
8. Métodos de conservación de alimentos
9. Limpieza y colocación de materiales de cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA

1. Menaje, utensilios y electrodomésticos
2. Recetas de cocina
3. Técnicas de preelaboración básica de alimentos
4. Elaboraciones elementales de cocina
5. Vegetales, hortalizas y legumbres.
6. Arroz, pastas y carnes
7. Pescados y mariscos
8. Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo
9. Ensaladas, potajes, sopas, consomés y cremas
10. Entremeses y aperitivos
11. Guarniciones culinarias. Clases y aplicaciones. Elaboración de guarniciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. HIGIENE ALIMENTARIA

1. Normativa higiénico-sanitaria
2. Aditivos alimentarios
3. Normativa vigente para los manipuladores de alimentos
4. Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de los alimentos
5. Toxiinfecciones alimentarias
6. Sustancias tóxicas de los alimentos
7. Atención especial a las normas de higiene alimentaria