



Guía didáctica

UF0125. Gestión aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes

INTRODUCCIÓN

En este módulo, nos enseñará distintas técnicas de limpieza, mantenimiento de la higiene y el orden, además de pequeñas reparaciones domésticas y el conocimiento sobre el uso de la Teleasistencia.

Al final de estos contenidos seremos capaces de llevar a cabo gran parte de la gestión de la unidad convivencial.

OBJETIVOS GENERALES

Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial.

Objetivos específicos

- 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.

ÁMBITO PROFESIONAL

En general, podrá ejercer su actividad en la organización, ejecución y control de las actividades de atención socio-sanitaria directa a las personas y a su entorno en el domicilio.

Contenidos

UF0125. GESTIÓN, APROVISIONAMIENTO Y COCINA EN LA UNIDAD FAMILIAR DE PERSONAS DEPENDIENTES (60 horas)	
UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
<p>UA1. Elaboración del plan de trabajo y aplicación de técnicas de gestión de presupuesto en la unidad convivencial.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementos que lo constituyen. Características. Procedimientos de elaboración. • 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. • Administración y control de los gastos de la unidad convivencial. • Interpretación de la documentación de gestión domiciliaria: facturas, recibos,... • Partidas de gasto mensual en el domicilio. • Gastos ordinarios y extraordinarios. • Distribución y equilibrio. - Ajuste por porcentajes. • Factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad convivencial. • Precaución en el manejo del presupuesto doméstico. 	11
<p>UA2. Confección de la lista de la compra.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Factores que la determinan. • Correspondencia con el presupuesto elaborado. • Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno. 	10
<p>UA3. Compra y conservación de productor de uso común en el domicilio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 alimentos. • Métodos de conservación de alimentos. • Limpieza y colocación de materiales de cocina. 	10

<p>UA4. Aplicación de técnicas básicas de cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menaje, utensilios y electrodomésticos. • Recetas de cocina. • Técnicas de preelaboración básica de alimentos. • Elaboraciones elementales de cocina: • Vegetales. • Hortalizas. • Legumbres. • Arroz. • Pastas. • Carnes. • Pescados y mariscos. • Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo: • Ensaladas, potajes, sopas, consomés y cremas. • Entremeses y aperitivos. • Guarniciones culinarias. Clases y aplicaciones. Elaboración de guarniciones. 	<p>19</p>
<p>UA5. Higiene alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa higiénico-sanitaria. • Aditivos alimentarios. • Normativa vigente para los manipuladores de alimentos. • Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de los alimentos. • Toxiinfecciones alimentarias. • Sustancias tóxicas de los alimentos. • Atención especial a las normas de higiene alimentaria. 	<p>10</p>