

ONE POINT ●

formación y desarrollo

| | |
|-------------------|---|
| Curso: | GESTIÓN, APROVISIONAMIENTO Y COCINA EN LA UNIDAD FAMILIAR DE PERSONAS DEPENDIENTES |
| Modalidad: | Teleformación |
| Duración: | 60 h. |
| Precio: | 270 € |

● INTRODUCCIÓN

Esta acción formativa pretende elaborar el plan de trabajo en el domicilio, adaptando las actuaciones de intervención a las necesidades de la unidad convivencial y aplicar procedimientos de administración y control de los gastos del domicilio.

El alumno será capaz de describir los tipos de gastos ordinarios en una unidad convivencial tipo y enumerar los factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad convivencial.

● CERTIFICACIONES PROFESIONALES

Es la unidad formativa UF0125 del módulo MF0251_2, perteneciente al certificado de profesionalidad “Atención sociosanitaria a personas en el domicilio” (RD1379/2008). Su realización permite acumular las horas de formación requeridas para la acreditación de las competencias profesionales según RD 1224/2009.

<http://www.boe.es/boe/dias/2008/09/09/pdfs/A36676-36711.pdf>

● DESTINATARIOS

Trabajadores que desarrollen su actividad profesional en el sector de prestación de servicios sociales a personas en el domicilio.

● OBJETIVOS

Al finalizar la acción formativa el alumno será capaz de:

- Elaborar el plan de trabajo en el domicilio, adaptando las actuaciones de intervención a las necesidades de la unidad convivencial.

ONE POINT ●

formación y desarrollo

- Enumerar y secuenciar las tareas domésticas diarias que se han de realizar en el domicilio, en función de las necesidades detectadas y de la adaptación del programa de intervención diseñado por el equipo interdisciplinar.
- 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.
- Describir los tipos de gastos ordinarios en una unidad convivencial tipo.
- Analizar la documentación relacionada con los gastos de la unidad convivencial: facturas (luz, gas, agua, teléfono), recibos (comunidad, contribución, seguros, entidades sanitarias,...

● CARACTERÍSTICAS

Contenidos

Los contenidos de la acción formativa se organizan en 6 unidades:

- Elaboración del plan de trabajo en la unidad convivencial.
- Aplicación de técnicas de gestión del presupuesto de la unidad convivencial.
- Confección de la lista de la compra.
- Compra y conservación de productos de uso común en el domicilio.
- Aplicación de técnicas básicas de cocina.
- Higiene alimentaria.

Sistema de Evaluación

La evaluación de la acción formativa será continua, teniendo en cuenta los distintos medios de participación que el alumno posee y teniendo también pruebas teóricas y prácticas en formato on line.

Campus virtual

La acción formativa se imparte en formato on line a través de nuestro Campus virtual en un entorno cómodo y flexible al eliminar los desplazamientos y los horarios rígidos de la formación presencial. Cuenta con diversas herramientas de comunicación: correo electrónico, foro, chat,... que permiten estar en contacto con el profesor y demás compañeros. Asegurando una formación eficaz y un alto grado de aprovechamiento de los alumnos. Pudiendo también descargar la documentación que desarrolla los contenidos

ONE POINT ●

formación y desarrollo

● PROGRAMA:

Los contenidos de la acción formativa se organizan en 6 unidades:

- Elaboración del plan de trabajo en la unidad convivencial:
 - 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.
- Aplicación de técnicas de gestión del presupuesto de la unidad convivencial:
 - 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.
- Confección de la lista de compra:
 - Factores que la determinan.
 - Correspondencia con el presupuesto elaborado.
 - Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno.
- Compra y conservación de productos de uso común en el domicilio:
 - Tipos de establecimientos. Ventajas e inconvenientes.
 - Compra virtual y por teléfono.
 - Análisis de 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.

ONE POINT

formación y desarrollo

- Prevención del deterioro de alimentos.
- Métodos de conservación de alimentos.
- Limpieza y colocación de materiales de cocina.
- Aplicación de técnicas básicas de cocina:
 - 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.
- Higiene alimentaria:
 - 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.

ONE POINT ●

formación y desarrollo

● PROFESORES:

Técnico especialista.

● DURACIÓN Y HORARIO

Fecha de inicio: a principios y mediados de mes

60 horas = 7 semanas

Horario de Tutorías: se comunicará en el mensaje de bienvenida

● INSCRIPCIÓN:

Para más información o inscripciones:

A través del formulario de la Web o en comunicacion@onepoint.es

Si es empresa o trabajador en activo que cotiza en el Régimen General de la Seguridad Social, le informamos sobre la formación bonificada y las ventajas que ésta le puede ofrecer.

Consulte nuestros precios para grupos.