

## FICHA TÉCNICA

**Curso: Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes. SSC0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio**

**Horas: 60**

### **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.

### **Dirigido a:**

Auxiliar de ayuda a domicilio

Asistente de atención domiciliaria

Cuidador de personas mayores, discapacitadas, convalecientes en el domicilio

### **Capacita para:**

Capacita para saber elaborar un plan de trabajo en el domicilio, adaptando las actuaciones de intervención a las necesidades de la unidad convivencial. Para aplicar procedimientos de administración y control de los gastos en el domicilio, priorizando y racionalizando los mismos, en función de los ingresos y de las necesidades de cada miembro de la unidad convivencial. Para realizar adecuadamente la compra y colocación de alimentos, enseres y otros productos básicos de uso domiciliario. Para aplicar correctamente las técnicas básicas de cocina para la elaboración de menús, en función de las características de los miembros de la unidad familiar.

### **Otros datos:**

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir formación en el apoyo domiciliario a personas dependientes.

## FICHA TÉCNICA

Para profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos de la materia.

Incluye recursos didácticos que ayudan a la comprensión de los contenidos.

En cada capítulo se incluyen ejercicios de autoevaluación y aplicaciones prácticas para que el alumno refuerce el contenido.

En cada capítulo hay una introducción y un resumen.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. Elaboración del plan de trabajo en la unidad convivencial**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Elementos que lo constituyen
- 1.3. Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio
- 1.4. Tareas domésticas diarias
- 1.5. Planificación del trabajo diario
- 1.6. Aprecio por la planificación
- 1.7. Resumen

#### **2. Aplicación de técnicas de gestión del presupuesto de la unidad convivencial**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Administración y control de los gastos de la unidad convivencial
- 2.3. Interpretación de la documentación de gestión domiciliaria
- 2.4. Partidas de gasto mensual en el domicilio
- 2.5. Factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad convivencial
- 2.6. Precaución en el manejo del presupuesto doméstico
- 2.7. Resumen

#### **3. Confección de la lista de la compra**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Factores que la determinan
- 3.3. Correspondencia con el presupuesto elaborado
- 3.4. Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno
- 3.5. Resumen

#### **4. Compra y conservación de productos de uso común en el domicilio**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Tipos de establecimientos. Ventajas e inconvenientes
- 4.3. Compra virtual y por teléfono
- 4.4. Análisis del etiquetaje
- 4.5. Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios en el domicilio
- 4.6. Conservación, procesado e higiene de los alimentos
- 4.7. Técnicas de procesado de los alimentos

## FICHA TÉCNICA

- 4.8. Prevención del deterioro de los alimentos
- 4.9. Métodos de conservación de los alimentos
- 4.10. Limpieza y colocación de materiales de cocina
- 4.11. Colocación de materiales de cocina
- 4.12. Resumen

### **5. Aplicación de técnicas básicas de cocina**

- 5.1. Introducción
- 5.2. Menaje, utensilios y electrodomésticos
- 5.3. Recetas de cocina
- 5.4. Técnicas de preelaboración básica de alimentos
- 5.5. Elaboraciones elementales de cocina
- 5.6. Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo
- 5.7. Resumen

### **6. Higiene alimentaria**

- 6.1. Introducción
- 6.2. Normativa higiénico-sanitaria
- 6.3. Aditivos alimentarios
- 6.4. Normativa vigente para los manipuladores de alimentos
- 6.5. Toxiinfecciones alimentarias
- 6.6. Sustancias tóxicas de los alimentos
- 6.7. Atención especial a las normas de higiene alimentaria
- 6.8. Resumen