Paraninfo

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

Editorial: Paraninfo
Autor: RUTH GARCÍA-MOYA SÁNCHEZ
Clasificación: Certificados Profesionales > Servicios Socioculturales y a la Comunidad
Tamaño: 19,5 x 28,7 cm.
Páginas: 220
ISBN 13: 9788428338134
ISBN 10: 8428338132
Precio sin IVA: $ 94059.00 COP
Precio con IVA: $ 94059.00 COP
Fecha publicacion: 22/05/2022

Sinopsis

Presentamos completamente renovados, ampliados y actualizados los contenidos curriculares de la U*F0125 Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes,* que forma parte del módulo formativo *MF0251_2, Apoyo domiciliario y alimentación familiar,* a su vez perteneciente al certificado de profesionalidad *Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio* (SSCC0108) dentro de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad.

Esta nueva edición del manual para la unidad formativa *UF0125 Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes* responde a la realidad de todos los perfiles de usuarios que existen, atendiendo a los distintos grupos de referencia posibles.

El equipo autoral cuenta con amplia experiencia profesional, tanto en atención directa a personas en situación de dependencia, como en actividad docente. Ello les permite abordar los contenidos desde una perspectiva especializada e interdisciplinar, destacando aspectos clave para la práctica profesional y utilizando una metodología sencilla y atractiva.

Cada apartado se desarrolla a partir de un caso práctico basado en situaciones reales desde el que se presentan los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales necesarios para el ejercicio profesional.

Asociado a cada bloque de contenido se ofrece un amplio abanico de recursos didácticos: ejercicios, ideas

clave, glosario, ejemplos, lecturas de interés, referencias bibliográficas y enlaces web que contribuyen a profundizar, afianzando y reforzando los aprendizajes. Al final de cada unidad, una completa propuesta de actividades de evaluación mide el nivel de adquisición de los conocimientos.

La estructura, la estética y el estilo visual del libro están ideados para que alumnos y docentes lo utilicen de manera práctica, motivadora y eficaz.

Indice

Estructura de la unidad

Introducción y objetivos

Unidad 1. Elaboración del plan de trabajo en la unidad convivencial

• Mapa conceptual

• Antes de comenzar reflexiona sobre…

• Situación

• Estrategia de resolución

1. Elementos que lo constituyen. Características. Procedimiento de elaboración

2. Factores que determinan las necesidades y las demandas que hay que cubrir en el domicilio

3. Tareas domésticas diarias

4. Planificación del trabajo diario

5. Aprecio por la planificación

• Resumen

• Evaluación

• Documentación

• Bibliografía

Unidad 2. Aplicación de técnicas de gestión del presupuesto de la unidad convivencial

• Mapa conceptual

• Antes de comenzar reflexiona sobre…

• Situación

• Estrategia de resolución

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: gastos ordinarios y extraordinarios. Distribución y equilibrio. Ajuste por porcentajes

4. Factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad convivencial

5. Precaución en el manejo del presupuesto doméstico

• Resumen

• Evaluación

• Documentación

• Bibliografía

Unidad 3. Confección de la lista de la compra

• Mapa conceptual

• Antes de comenzar reflexiona sobre…

• Situación

• Estrategia de resolución

1. Factores que la determinan

2. Correspondencia con el presupuesto elaborado

3. Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno

• Resumen

• Evaluación

• Documentación

• Bibliografía

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

• Mapa conceptual

• Antes de comenzar reflexiona sobre…

• Situación

• Estrategia de resolución

1. Tipos de establecimiento. 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. Las técnicas de procesado

7. Prevención del deterioro de los alimentos

8. Métodos de conservación de los alimentos

9. Limpieza y colocación de materias de cocina

• Resumen

• Evaluación

• Documentación

• Bibliografía

Unidad 5. Aplicación de técnicas básicas de cocina

• Mapa conceptual

• Antes de comenzar reflexiona sobre…

• Situación

• Estrategia de resolución

1. Menaje, utensilios y electrodomésticos

2. Recetas de cocina

3. Técnicas de preelaboración básica de alimentos

4. Elaboraciones elementales de cocina: vegetales, hortalizas, legumbres, arroz, pastas, carnes, pescados y mariscos

5. Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo: ensaladas, potajes, sopas, consomés y cremas

6. Entremeses y aperitivos

7. Guarniciones culinarias. Clases y aplicaciones. Elaboración de guarniciones

• Resumen

• Evaluación

• Documentación

• Bibliografía

Unidad 6. Higiene alimentaria

• Mapa conceptual

• Antes de comenzar reflexiona sobre…
• Situación
• Estrategia de resolución
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
• Resumen
• Evaluación
• Documentación
• Bibliografía
Glosario general

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx