

Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas (UF0125)

Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas (UF0125)

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

TEMA 1. ELABORACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO EN LA UNIDAD CONVIVENCIAL
1.1. ELEMENTOS QUE LO CONSTITUYEN. CARACTERÍSTICAS. PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN
1.2. FACTORES QUE DETERMINAN LAS NECESIDADES Y DEMANDAS QUE HAY QUE CUBRIR EN EL DOMICILIO
1.3. TAREAS DOMÉSTICAS DIARIAS
1.4. PLANIFICACIÓN DEL TRABAJO DIARIO
1.5. APRECIO POR LA PLANIFICACIÓN

TEMA 2. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE GESTIÓN DEL PRESUPUESTO DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL
2.1. ADMINISTRACIÓN Y CONTROL DE LOS GASTOS DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL
2.2. INTERPRETACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN DE GESTIÓN DOMICILIARIA
2.3. PARTIDOS DE GASTOS MENSUALES EN EL DOMICILIO
2.4. PRECAUCIÓN EN EL MANEJO DEL PRESUPUESTO DOMÉSTICO

TEMA 3. CONFECCIÓN DE LA LISTA DE LA COMPRA
3.1. FACTORES QUE LA DETERMINAN
3.2. CORRESPONDENCIA CON EL PRESUPUESTO ELABORADO
3.3. DECISIÓN DE COMPRA: CONSULTA CON EL USUARIO Y SU ENTORNO

TEMA 4. COMPRA Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE USO COMÚN EN EL DOMICILIO
4.1. TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS. VENTAJAS E INCONVENIENTES
4.2. COMPRA VIRTUAL Y POR TELÉFONO
4.3. ANÁLISIS DEL ETIQUETAJE
4.4. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL DOMICILIO
4.5. CONSERVACIÓN, PROCESADO E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
4.6. TÉCNICAS DE PROCESADO DE LOS ALIMENTOS
4.7. PREVENCIÓN DEL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS
4.8. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
4.9. LIMPIEZA Y COLOCACIÓN DE MATERIALES DE COCINA

TEMA 5. APLICACIÓN DE TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA
5.1. MENAJES, UTENSILIOS Y ELECTRODOMÉSTICOS
5.2. RECETAS DE COCINA

© icaformación2026

5.3. TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN BÁSICAS DE LOS ALIMENTOS
5.4. ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA
5.5. ESQUEMAS DE ELABORACIÓN Y EJECUCIÓN DE PLATOS TIPOS

TEMA 6. HIGIENE ALIMENTARIA
6.1. NORMATIVA HIGIÉNICO-SANITARIA
6.2. ADITIVOS ALIMENTARIOS
6.3. NORMATIVA VIGENTE PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS
6.4. RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DE UNA INADECUADA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
6.5. ATENCIÓN ESPECIAL A LAS NORMAS HIGIENE ALIMENTARIOS

© icaformación2026