

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: 490,00 MXN

Precio con IVA: 490,00 MXN

Fecha publicacion: 22/05/2022

Sinopsis

Presentamos completamente renovados, ampliados y actualizados los contenidos curriculares de la *UF0125 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.

Índice

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

Mundiprensa México S.A. de C.V.

Tel. 525524992649 Fax (+34) 91 445 62 18

ventas@paraninfo.mx www.mundiprensa.mx