

Curso sobre presupuesto doméstico y la compra a una persona dependiente

CONTENIDOS

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

- » 1.1. Presentación.
- » 1.2. Elaboración de un plan de trabajo. Elementos que lo constituyen.
- » 1.3. Características y objetivos de la planificación.
- » 1.4. Procedimientos de elaboración.
- » 1.5. Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio.
- » 1.6. Tareas domésticas diarias.
- » 1.7. Planificación del trabajo diario.
- » 1.8. Aprecio por la planificación.

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

- » 2.1. Presentación.
- » 2.2. Administración y control de los gastos de la unidad convivencial.
- » 2.3. Partidas de gasto mensual en el domicilio.
- » 2.4. Interpretación de la documentación: facturas, recibos...
- » 2.5. Distribución y equilibrio.
- » 2.6. Ajuste por porcentajes.
- » 2.7. Factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad convivencial.
- » 2.8. Precaución en el manejo del presupuesto doméstico.

Unidad 3. Confección de la lista de la compra.

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

Unidad 4. Compra y conservación de productos de uso común.

- » 4.1. Presentación.
- » 4.2. Tipos de establecimientos. Ventajas e inconvenientes.
- » 4.3. Compra virtual y por teléfono.
- » 4.4. Análisis de etiquetaje.
- » 4.5. Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios.
- » 4.6. Conservación, procesado e higiene de los alimentos.
- » 4.7. Técnicas de procesado de los alimentos.
- » 4.8. Prevención del deterioro de los alimentos.
- » 4.9. Limpieza y colocación de materiales de cocina.

Unidad 5. Aplicación de técnicas básicas de cocina.

- » 5.1. Presentación.
- » 5.2. Menaje, utensilios y electrodomésticos.
- » 5.3. Técnicas de pre-elaboración básica de alimentos.
- » 5.4. Elaboraciones elementales de cocina.

Unidad 6. Higiene alimentaria.

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