

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	GESTIÓN, APROVISIONAMIENTO Y COCINA EN LA UNIDAD FAMILIAR DE PERSONAS DEPENDIENTES	Duración	60
		Específico	
Código	UF0125		
Familia profesional	SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD		
Área profesional	Atención social		
Certificado de profesionalidad	Atención sociosanitaria a personas en el domicilio	Nivel	2
Módulo formativo asociado	Apoyo domiciliario y alimentación familiar	Duración	100
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Mantenimiento, limpieza y organización del domicilio de personas dependientes	Duración	40

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con las RP1, RP2, RP3 y RP6 de la unidad de competencia : UC0251_2 DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD DE CONVIVENCIA

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Elaborar el plan de trabajo en el domicilio, adaptando las actuaciones de intervención a las necesidades de la unidad convivencial.

CE1.1. Enumerar los factores que determinan las necesidades y demandas que se deben cubrir en el domicilio.

CE1.2. Describir las necesidades y demandas de apoyo domiciliario, en diferentes unidades convivenciales, teniendo en cuenta el número de componentes y las necesidades específicas de cada uno de ellos.

CE1.3. Enumerar y secuenciar las tareas domésticas diarias que se han de realizar en el domicilio, en función de las necesidades detectadas y, si existe, de la adaptación del programa de intervención diseñado por el equipo interdisciplinar.

CE1.4. Ante diferentes tipos de unidades convivenciales:

- Identificar las tareas que se deben realizar.
- Pautar su distribución a lo largo de un día/semana.
- Determinar si la secuencia establecida para la ejecución de las actividades se ajusta a una buena rentabilización de tiempo y esfuerzos.
- Fomentar la participación de la persona en la realización de las actividades, para promover su autonomía, siguiendo las instrucciones del plan de actuación establecido.

C2: 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.

CE2.1. Describir los tipos de gastos ordinarios en una unidad convivencial tipo.

CE2.2. Analizar diversa documentación relacionada con los gastos de la unidad convivencial: facturas (luz, gas, agua, teléfono), recibos (comunidad, contribución, entidades sanitarias, seguros,...).

CE2.3. Analizar los gastos mensuales de diferentes unidades convivenciales, en función del nº de componentes y de las necesidades y características de cada uno de ellos.

CE2.4. Enumerar factores que condicionan la distribución del presupuesto mensual de una unidad convivencial.

CE2.5. En diferentes situaciones de administración y control de los gastos en un domicilio:

- Analizar la documentación relacionada con los gastos.
- Enumerar las partidas de gasto mensual.
- Establecer los parámetros que se han de tener en cuenta para la confección del presupuesto.
- Justificar la priorización de gastos.
- Efectuar la distribución de gastos más idónea.
- Comprobar el equilibrio entre ingresos y gastos.
- Implicar al usuario y/o cuidadores principales en todas las fases, fomentando su autonomía y respetando la autodeterminación, a su nivel.

C3: Efectuar la compra y colocación de alimentos, enseres y otros productos básicos de uso domiciliario.

CE3.1. Enumerar los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio, identificando sus características, ventajas e inconvenientes.

CE3.2. Analizar la documentación publicitaria, tanto impresa como virtual, de diversos centros comerciales y servicios, identificando y seleccionando los productos más recomendables en su relación calidad/precio.

CE3.3. Manejar diferentes sistemas de compra por Internet y por teléfono.

CE3.4. Analizar el etiquetaje de diferentes productos de consumo y alimentos, interpretando la información que aportan e identificando los aspectos de interés a la hora de su selección.

CE3.5. Identificar y justificar los lugares apropiados para la colocación y correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta las características de los mismos, las condiciones de conservación y accesibilidad.

CE3.6. En diversas situaciones planificación de la compra, ejecución, colocación y preparación para conservación y almacenaje de alimentos y productos para el hogar:

- Priorizar productos que se deben adquirir en función de parámetros establecidos en cada supuesto.
- Confeccionar la lista de la compra a partir de desiderata, comprobación de stock, folletos publicitarios impresos e Internet y efectuarla.
- Determinar la colocación de los diferentes productos en los lugares más adecuados para su conservación y posterior uso.
- Evaluar el ajuste del gasto a la previsión establecida.
- Implicar a la persona y/o cuidadores principales en todas las fases, fomentando su autonomía y respetando la autodeterminación, a su nivel.

C4: Aplicar las técnicas básicas de cocina para la elaboración de menús, en función de las características de los miembros de la unidad familiar.

CE4.1. Interpretar recetas de cocina, adecuando las cantidades y los tiempos que se deben utilizar en función del número de comensales y sus necesidades específicas.

CE4.2. Describir los métodos de conservación y procesado de alimentos.

CE4.3. Enumerar condiciones higiénico-sanitarias que han de cumplir los productos destinados al consumo.

CE4.4. Describir los procedimientos previos al cocinado: descongelado, cortado, pelado, troceado y lavado de los diferentes productos que integran la alimentación habitual en el domicilio.

CE4.5. Explicar las técnicas culinarias básicas de aplicación a la cocina familiar: cocción, escaldado, hervido, fritura, estofado, asado,... indicando en cada caso: fases de aplicación, procedimientos y modos operativos, tiempos, menaje, utensilios y electrodomésticos que se deben utilizar y resultados que se obtienen.

CE4.6. Praelaborar, preparar y conservar diferentes tipos de alimentos, confeccionando primeros platos, segundos platos y postres.

CE4.7. Realizar limpieza y colocación de todos los materiales utilizados.

Contenidos

1. Elaboración del plan de trabajo en la unidad convivencial

- Elementos que lo constituyen. Características. Procedimientos de elaboración.
- Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio.
- Tareas domésticas diarias.
- Planificación del trabajo diario.
- Aprecio por la planificación.

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

- Administración y control de los gastos de la unidad convivencial.
- Interpretación de la documentación de gestión domiciliaria: facturas, recibos,...
- Partidas de gasto mensual en el domicilio:
- Gastos ordinarios y extraordinarios.
- Distribución y equilibrio.
- Ajuste por porcentajes.
- Factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad convivencial.
- Precaución en el manejo del presupuesto doméstico.

3. Confección de la lista de la compra

- Factores que la determinan.
- Correspondencia con el presupuesto elaborado.
- Decisión de compra: consulta con el usuario y su entorno.

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

- Tipos de establecimientos. Ventajas e inconvenientes.

- Compra virtual y por teléfono.
- Análisis del etiquetaje.
- Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios en el domicilio.
- Conservación, procesado e higiene de los alimentos.
- Técnicas de procesado de los alimentos.
- Prevención del deterioro de alimentos.
- Métodos de conservación de alimentos.
- Limpieza y colocación de materiales de cocina.

5. Aplicación de técnicas básicas de cocina

- Menaje, utensilios y electrodomésticos.
- Recetas de cocina.
- Técnicas de preelaboración básica de alimentos.
- Elaboraciones elementales de cocina: Vegetales. Hortalizas. Legumbres. Arroz. Pastas. Carnes. Pescados y mariscos.
- Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo:
- Ensaladas, potajes, sopas, consomés y cremas. Entremeses y aperitivos.
- Guarniciones culinarias. Clases y aplicaciones. Elaboración de guarniciones.

6. Higiene alimentaria

- Normativa higiénico-sanitaria.
- Aditivos alimentarios.
- Normativa vigente para los manipuladores de alimentos.
- Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de los alimentos.
- Toxiinfecciones alimentarias.
- Sustancias tóxicas de los alimentos.
- Atención especial a las normas de higiene alimentaria.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Criterios de acceso

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Atención sociosanitaria a personas en el domicilio