

MF0251\_2 > UF0125

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

Coordinadora  
Ruth García-Moya Sánchez



4ª EDICIÓN

Paraninfo



**FE DE ERRATAS**

## FE DE ERRATAS

A continuación se indican las actualizaciones realizadas en el libro *UF0125 - Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes* (9788428338134).

### Unidad 1

Pág. 6

Se ha modificado la actividad 2, tal como podemos ver abajo:

2. Señala de la lista los elementos que forman parte del plan de trabajo.
    - 1. El número de expediente.
    - 2. Los datos personales del usuario.
    - 3. Los datos personales de la persona de contacto.
    - 4. Estado de salud y tratamientos del usuario.
    - 5. Los seguros de vida y decesos.
    - 6. El tipo de compra que realiza el usuario.
    - 7. Las características del domicilio.
    - 8. Las características del entorno convivencial.
    - 9. Objetivos.
    - 10. Actividades y tareas.
    - 11. Contratos de suministros.
- 

### Unidad 4

Pág. 94

Se ha modificado la actividad 2, tal como podemos ver abajo:



Actividades

---

1. Enumera las desventajas de comprar en la venta ambulante ilegal.

---

---

---

---

---

---

---

### Unidad 5

Pág. 133

Se ha modificado el enunciado de la actividad 1, tal como podemos ver abajo:



Actividades

---

1. Reflexiona sobre los utensilios que tienes en tu cocina y relaciona los siguientes con su función.
  1. Cuchillos.
  - a. Para pelar.

**Págs. 161-163**

La actividad 15, antes en la página 161, se reubica en la página 163, justo encima de la actividad 16, tal como se muestra a continuación:



Actividades

---

15. Explica la función de las guarniciones en los platos de un menú.

---

---

16. Completa las frases sobre a los aperitivos:

abundantes ingredientes armonizan apetecible apetito

- Los aperitivos \_\_\_\_\_ con los siguientes platos.
- Despiertan el \_\_\_\_\_.
- Son \_\_\_\_\_.
- Son de aspecto \_\_\_\_\_.
- Están compuestos por \_\_\_\_\_ seleccionados cuidadosamente.

---

**Unidad 6**

**Pág. 161**

Se han modificado las actividades 1 y 2, que quedan como se puede ver a continuación:



Actividades

---

1. Ordena las etapas de la cadena alimentaria.

- Consumidor.
- Punto de venta.
- Transporte.
- Origen.
- Transformación y almacenamiento.
- Producto final.
- Alimento cocinado.

2. Haz un listado de los derechos de los consumidores españoles.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---