







IN  
—  
BU

***Cocina Domo***



# INESEM

---

## SINESS SCHOOL

***ética (Online)***

**+ Información Gratis**

**titulación de formación continua bonificada  
empresarial**

# Cocina Dom

**duración total:** 60 horas

**horas telefo**

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

## *descripción*

Se conoce como empleo doméstico al que supone una prestación de servicios en el domicilio de los particulares. En la actualidad se ha incrementado la demanda de estos servicios debido a los cambios sociales que se han venido produciendo, sobre todo en lo que respecta a las mujeres, quienes, según nos indica la historia, han pasado de ser las principales responsables de las tareas domésticas hasta hace bien poco tiempo. La figura de ama de casa fuera del hogar, hecho por el que se hace necesario que alguien realice el cargo de estas funciones. Así, el presente curso pretende proporcionar conocimientos sobre los alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación y conservación en el domicilio particular.

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q  
conocimientos técnicos en este área.

**+ Información Gratis**

## objetivos

- Aplicar procedimientos de compra de acuerdo a las necesidades establecidas.
- Aplicar procedimientos de almacenamiento de alimentos domiciliario garantizando la preservación y conservación.
- Aplicar técnicas domésticas de cocina para la elaboración de platos con características y necesidades de los comensales, respetando las normas de conservación.
- Aplicar procedimientos de limpieza y posterior reordenamiento de los empleados en el proceso de cocinado.

+ Información Gratis

## *para qué te prepara*

El presente curso dotará al alumnado de los conocimientos necesarios para la elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, conservación, en domicilio particular. La presente formación pertenece al Módulo Formativo MF1331\_1 Empleo Doméstico. Cocinero/a. En él se detallan las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y las Competencias Profesionales adquiridas a través de la formación formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente título profesional, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicadas por las Administraciones Autonómicas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Fomento del Empleo), de las competencias profesionales adquiridas por experiencia.

**+ Información Gratis**

## *salidas laborales*

Desarrolla su actividad profesional, tanto por cuenta pro  
privado. Así mismo, la persona profesional está capacitada  
de domicilios particulares.

**+ Información Gratis**

## *titulación*

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**+ Información Gratis**



## INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im  
EXPIDE LA SIGUIENTE

**NOMBRE DEL A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

**Nombre de la Acc**

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre  
Granada, a (día) de (m

La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sell



## *forma de bonificación*

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

## ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación  
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

## Formación Formativa

ción INESEM en la convocatoria de XXXX  
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

presente TITULACIÓN en  
mes(es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s  
mes a la Seguridad Social.

**+ Información Gratis**

## *metodología*

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

**+ Información Gratis**

## *materiales didácticos*

- Manual teórico 'MF1331\_1 Cocina Doméstica'

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**



*profesorado y servicio de tutorías*

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



## *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par  
misma duración del curso. Existe por tanto un calendario  
de fin.

## *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu  
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

**+ Información Gratis**

Para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad formativa con una fecha de inicio y una fecha

Para los cursos de modalidad online, el campus virtual y ejercicios interactivos.

## *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

## *revista digital*

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

## *secretaría*

**+ Información Gratis**

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro personal de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de cursos, lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

*programa formativo*

## **MÓDULO 1. COCINA DOMÉSTICA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE COMPRA Y REPOSICIÓN**

1. Aplicación de criterios de compra y reposición.
2. Proceso de elaboración de la lista de la compra.

**+ Información Gratis**

3. Proceso de selección de establecimientos:

- 1.- Tipología: pequeños comercios, mercados, supermercados.
- 2.- Publicidad.
- 3.- Ofertas.

4. Selección de productos: Interpretación del etiquetaje para que los productos no sean objeto de reposición.

5. Técnicas de transporte de cargas.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ALMACENAMIENTO**

1. Técnicas de conservación de alimentos, productos y enseres.

1.- Aplicar la interpretación de etiquetas en aspectos de conservación de producto y enseres.

2.- Clasificación de los productos según criterios de conservación.

2. Procedimientos de organización y almacenamiento de productos.

1.- Criterios de clasificación y colocación: frecuencia de uso.

2.- Organización y accesibilidad de los espacios de almacenamiento.

3.- Riesgos derivados de la manipulación de cargas.

3. Almacenamiento y conservación de alimentos que requieren refrigeración.

1.- Procesos de refrigeración.

2.- Procesos de congelación.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

**+ Información Gratis**

1. Técnicas de cocina doméstica:
  - 1.- Técnicas de elaboración: asar, cocer, freír, pela
  - 2.- Secuenciación de actividades.
  - 3.- Tiempos estimados.
  - 4.- Criterios de ejecución y valoración de las diferentes técnicas.
2. Actuaciones previas al cocinado:
  - 1.- Procedimientos previos al cocinado: descongelación, etc.
  - 2.- Secuenciación de actividades.
3. Proceso de conservación de alimentos cocinados:
  - 1.- Técnicas de conservación: refrigeración, congelación, etc.
  - 2.- Secuenciación de actividades.
  - 3.- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta conservación.
4. Manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos:
  - 1.- Identificación y selección de menaje, utensilios y electrodomésticos.
  - 2.- Uso y aplicación de menaje, utensilios y electrodomésticos.
  - 3.- Interpretación de diferentes manuales de instrucciones.
5. Elaboración de menús:
  - 1.- Valoración de los menús según el número y requisitos (niños, personas mayores, dietas).
  - 2.- Interpretación y ejecución de las instrucciones de los menús.

**+ Información Gratis**

3.- Interpretación de recetas.

4.- Planificación y organización de los tiempos de e

6.Presentación y mantenimiento de las elaboraciones

7.Aplicación de normas mínimas de higiene en cualqu

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y RE**

1.Procedimientos de limpieza e higienización de super  
limpieza de paramentos, barrido, fregado.

2.Técnicas de limpieza en electrodomésticos: limpieza

3.Técnicas de limpieza de vajilla y útiles, procesos ma

4.Preservación del orden.

5.Aplicación de productos y útiles de limpieza:

1.- Tipos, dosificación, manipulación, almacenaje.

2.- Riesgos derivados de un uso incorrecto.

3.- Interpretación del etiquetaje.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN Y SEGUIMIENTO EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS**

1.Identificación de riesgos derivados de la manipulació

2.Identificación de riesgos derivados del trabajo con m

3.Identificación de riesgos derivados del trabajo con pi

4.Utilización de equipos de protección individual.

**+ Información Gratis**

5.Siniestralidad en cocina.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. RETIRADA SELECTIVA DE RESIDUOS Y PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, EN DO**

- 1.Clasificación y separación de residuos.
- 2.Depósito en los contenedores adecuados.
- 3.Utilización de puntos limpios.
- 4.Criterios para el uso racional del agua y la energía.

**+ Información Gratis**