

.....
**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Curso Online Master Chef: Aprendiendo a Cocinar Práctico

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Si desea aprender a cocinar y convertirse en un auténtico Master Chef este es su momento, con el Curso Online Master Chef: Aprendiendo a Cocinar Práctico podrá adquirir los conocimientos necesarios para cocinar con total independencia y calidad. En la actualidad el mundo de la cocina se ha puesto a la orden del día, con la cantidad de variantes que podemos incluir en nuestros platos o menús es importante conocer todas las técnicas y métodos a la hora de cocinar para así dejar satisfechos a nuestros clientes o invitados. Por ello con este curso podrá conocer todo sobre lo que conlleva cocinar, desde la compra de alimentos, su elaboración y la posterior limpieza de la cocina.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. MASTER CHEF: APRENDIENDO A COCINAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE COMPRA DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS PARA EL DOMICILIO

1. Aplicación de criterios de compra y reposición

2. Proceso de elaboración de la lista de la compra
3. Proceso de selección de establecimientos:
4. Selección de productos: Interpretación del etiquetaje en productos alimenticios y de cualquier otra naturaleza que sean objeto de reposición
5. Técnicas de transporte de cargas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, PRODUCTOS Y ENSERES

1. Técnicas de conservación de alimentos, productos y enseres:
2. Procedimientos de organización y almacenamiento de alimentos, productos y enseres:
3. Almacenamiento y conservación de alimentos que requieren manipulación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS COCINADOS

1. Técnicas de cocina doméstica:
2. Actuaciones previas al cocinado:
3. Proceso de conservación de alimentos cocinados:
4. Manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos
5. Elaboración de menús:
6. Presentación y mantenimiento de las elaboraciones culinarias para el consumo
7. Aplicación de normas mínimas de higiene en cualquier proceso de elaboración o manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y REORDENACIÓN DE LA COCINA

1. Procedimientos de limpieza e higienización de superficies, paramentos y mobiliario: limpieza de mobiliario, secado, limpieza de paramentos, barrido, fregado
2. Técnicas de limpieza en electrodomésticos: limpieza y secado

3. Técnicas de limpieza de vajilla y útiles, procesos manuales o automáticos
4. Preservación del orden
5. Aplicación de productos y útiles de limpieza:

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN Y SEGUIMIENTO DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, EN DOMICILIO PARTICULAR

1. Identificación de riesgos derivados de la manipulación de cargas
2. Identificación de riesgos derivados del trabajo con menaje, útiles y electrodomésticos
3. Identificación de riesgos derivados del trabajo con productos de limpieza
4. Utilización de equipos de protección individual
5. Siniestralidad en cocina



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es