

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF1331_1 Cocina Doméstica

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

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

OBJETIVOS

Se conoce como empleo doméstico al que supone una retribución salarial derivada de trabajos domésticos. En la actualidad se ha incrementado la demanda de empleo doméstico, debido a los cambios sociales que se han venido produciendo, sobretodo, con respecto a la situación laboral de las mujeres, quienes, según nos indica la historia, han sido las encargadas de realizar esta labor hasta hace bien poco tiempo. La figura de ama de casa ha ido dando paso a una mujer que trabaja fuera del hogar, hecho por el que se hace necesario que una persona ajena a la familia se haga cargo de estas funciones. Así, el presente curso pretende realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. COCINA DOMÉSTICA

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. - Tipología: pequeños comercios, mercados, supermercados, hipermercados, centros comerciales
5. - Publicidad
6. - Ofertas
7. Selección de productos: Interpretación del etiquetaje en productos alimenticios y de cualquier otra naturaleza que sean objeto de reposición
8. 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. - Aplicar la interpretación de etiquetas en aspectos relativos a la conservación y caducidad del alimento, producto y enseres
3. - Clasificación de los productos según criterios de conservación
4. Procedimientos de organización y almacenamiento de alimentos, productos y enseres:
5. - Criterios de clasificación y colocación: frecuencia de uso y conservación de alimento, producto y enseres
6. - Organización y accesibilidad de los espacios de almacenamiento: precauciones ante la presencia de niños
7. - Riesgos derivados de la manipulación de cargas y altura
8. Almacenamiento y conservación de alimentos que requieren manipulación
9. - Procesos de refrigeración
10. - Procesos de congelación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS COCINADOS

1. Técnicas de cocina doméstica:
2. - Técnicas de elaboración: asar, cocer, freír, pelar, picar, otras
3. - Secuenciación de actividades

4. - Tiempos estimados
5. - Criterios de ejecución y valoración de las diferentes técnicas
6. Actuaciones previas al cocinado:
7. - Procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado, pelado, remojo, otros
8. - Secuenciación de actividades
9. Proceso de conservación de alimentos cocinados:
10. - Técnicas de conservación: refrigeración, congelación
11. - Secuenciación de actividades
12. - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta conservación
13. Manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos
14. - Identificación y selección de menaje, utensilios y electrodomésticos según la elaboración culinaria
15. - Uso y aplicación de menaje, utensilios y electrodomésticos según la elaboración culinaria
16. - Interpretación de diferentes manuales de instrucciones
17. Elaboración de menús:
18. - Valoración de los menús según el número y requisitos alimenticios específicos de los comensales (alergias, niños, personas mayores, dietas)
19. - Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas
20. - Interpretación de recetas
21. - Planificación y organización de los tiempos de elaboración
22. Presentación y mantenimiento de las elaboraciones culinarias para el consumo
23. 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:
6. - Tipos, dosificación, manipulación, almacenaje
7. - Riesgos derivados de un uso incorrecto
8. - Interpretación del etiquetaje

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RETIRADA SELECTIVA DE RESIDUOS Y AHORRO DE RECURSOS NATURALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, EN DOMICILIO PARTICULAR

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



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