

adaptium

Cocina doméstica



Área: Empleo doméstico
Modalidad: Teleformación
Duración: 20 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.

CONTENIDOS

1 operaciones de compra de alimentos y productos - 1.1 aplicación de criterios de compra y reposición - 1.2 proceso de elaboración de la lista de compras - 1.3 proceso de selección de establecimientos - 1.4 selección de productos - 1.5 técnicas de transporte de cargas - 1.6 actividades: operaciones de compra de alimentos y productos - 2 proceso de almacenamiento - 2.1 técnicas de conservación de alimentos, productos y enseres - 2.2 organización y almacenamiento - 2.3 conservación de alimentos que requieren manipulación - 2.4 actividades: proceso de almacenamiento - 3 elaboración y conservación de alimentos cocinados - 3.1 técnicas de cocina doméstica - 3.2 actuaciones previas al cocinado - 3.3 proceso de conservación de alimentos cocinados - 3.4 manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos - 3.5 elaboración de menús - 3.6 presentación y mantenimiento de las elaboraciones - 3.7 aplicación de normas mínimas de higiene - 3.8 actividades: elaboración y conservación de alimentos cocinados - 4 técnicas de limpieza y reordenación de la cocina - 4.1 procedimientos de limpieza e higienización - 4.2 técnicas de limpieza en electrodomésticos - 4.3 técnicas de limpieza en vajilla y útiles - 4.4 preservación del orden - 4.5 aplicación de productos y útiles de limpieza - 4.6 actividades: técnicas de limpieza y reordenación de la cocina - 5 aplicación y seguimiento de medidas de prevención - 5.1 riesgos derivados de la manipulación de cargas - 5.2 riesgos derivados del trabajo con menaje - 5.3 riesgos derivados del trabajo con productos de limpieza - 5.4 utilización de equipos de protección individual - 5.5 siniestralidad en la cocina - 5.6 actividades: aplicación y seguimiento de medidas de prevención - 6 retirada selectiva de residuos y ahorro de recursos - 6.1 clasificación y separación de residuos - 6.2 depósito en los contenedores adecuados - 6.3 utilización de puntos limpios - 6.4 criterios para un uso racional del agua y la energía - 6.5 actividades: retirada selectiva de residuos y ahorro de recursos - 6.6 cuestionario: cuestionario módulo 2 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los

adaptium

contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.