



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1331_1 Cocina Doméstica





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

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.

Objetivos

Este Curso de Cocina Domestica perseguirá la consecución de los siguientes objetivos establecidos: Aplicar procedimientos de compra de acuerdo a las necesidades de un hogar y a un presupuesto establecido. Aplicar procedimientos de almacenamiento de alimentos, enseres y otros productos de uso domiciliario garantizando la preservación y conservación de los mismos en condiciones de higiene. Aplicar técnicas domésticas de cocina para la elaboración de menús en función de las características y necesidades de los comensales, respetando los tiempos de preparación y las normas de conservación. Aplicar procedimientos de limpieza y posterior reordenación de espacios, útiles y materiales empleados en el proceso de cocinado.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a personas interesadas en la adquisición de conocimientos referentes a todo lo relacionado con la cocina doméstica. A profesionales que desarrollan su actividad laboral (o la actividad propia del domicilio) en torno a la cocina doméstica y estén interesados en la adquisición de habilidades que ayuden al proceso de compra, almacenamiento y limpieza de espacios culinarios, así como al conocimiento de nuevas técnicas para cocinar.

Para qué te prepara

El presente curso dotará al alumnado de los conocimientos necesarios para realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular. La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1331_1 Empleo Doméstico. Cocina Doméstica, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

profesionales adquiridas por experiencia laboral)

Salidas laborales

Con este Curso de Cocina Doméstica ampliarás tu formación en el ámbito de la restauración. Asimismo, te permitirá mejorar tus expectativas laborales en limpieza y preparación de domicilios particulares, así como de los alimentos.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

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:
 1. - Tipología: pequeños comercios, mercados, supermercados, hipermercados, centros comerciales.
 2. - Publicidad.
 3. - Ofertas.
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:
 1. - Aplicar la interpretación de etiquetas en aspectos relativos a la conservación y caducidad del alimento, producto y enseres.
 2. - Clasificación de los productos según criterios de conservación.
2. Procedimientos de organización y almacenamiento de alimentos, productos y enseres:
 1. - Criterios de clasificación y colocación: frecuencia de uso y conservación de alimento, producto y enseres.
 2. - Organización y accesibilidad de los espacios de almacenamiento: precauciones ante la presencia de niños.
 3. - Riesgos derivados de la manipulación de cargas y altura.
3. Almacenamiento y conservación de alimentos que requieren manipulación:
 1. - Procesos de refrigeración.
 2. - Procesos de congelación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS COCINADOS.

1. Técnicas de cocina doméstica:
 1. - Técnicas de elaboración: asar, cocer, freír, pelar, picar, otras.
 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: descongelado, lavado, cortado, pelado, remojo, otros.
 2. - Secuenciación de actividades.
3. Proceso de conservación de alimentos cocinados:
 1. - Técnicas de conservación: refrigeración, congelación

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 según la elaboración culinaria.
 2. - Uso y aplicación de menaje, utensilios y electrodomésticos según la elaboración culinaria.
 3. - Interpretación de diferentes manuales de instrucciones.
5. Elaboración de menús:
 1. - Valoración de los menús según el número y requisitos alimenticios específicos de los comensales (alergias, niños, personas mayores, dietas).
 2. - Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.
 3. - Interpretación de recetas.
 4. - Planificación y organización de los tiempos de elaboración.
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:
 1. - Tipos, dosificación, manipulación, almacenaje.
 2. - Riesgos derivados de un uso incorrecto.
 3. - 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.

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group