

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Curso Online Master Chef: Aprendiendo a Cocinar Práctico

Modalidad:

e-learning con una duración 112 horas

Objetivos:

- Realizar procedimientos de compra de acuerdo a las necesidades de un hogar y a un presupuesto establecido.
- Aplicar procedimientos de almacenamiento de alimentos 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.
  - Aplicar procedimientos de limpieza y posterior reordenación de espacios.

Contenidos:

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

Aplicación de criterios de compra y reposición.

Proceso de elaboración de la lista de la compra.

Proceso de selección de establecimientos:

Selección de productos: Interpretación del etiquetaje en productos alimenticios y de cualquier otra naturaleza que sean objeto de reposición.

Técnicas de transporte de cargas.

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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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

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

Técnicas de cocina doméstica:  
Actuaciones previas al cocinado:  
Proceso de conservación de alimentos cocinados:  
Manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos:  
Elaboración de menús:  
Presentación y mantenimiento de las elaboraciones culinarias para el consumo.  
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.

Procedimientos de limpieza e higienización de superficies, paramentos y mobiliario: limpieza de mobiliario, secado, limpieza de paramentos, barrido, fregado.  
Técnicas de limpieza en electrodomésticos: limpieza y secado.  
Técnicas de limpieza de vajilla y útiles, procesos manuales o automáticos.  
Preservación del orden.  
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.

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

