

FICHA TÉCNICA

Curso: Cocina doméstica. SSCI0109 - Empleo doméstico

Horas: 60

Objetivos:

Aplicar procedimientos de compra de acuerdo a las necesidades de un hogar y a un presupuesto establecido de la maquinaria propia de esta actividad. 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.

Dirigido a:

Cocinero/a, doméstico/a
Empleado/a de hogar
Limpiador/a doméstico/a
Planchador/a doméstico/a

Capacita para:

Para conocer todas las técnicas específicas que cualquier asistente domiciliario ha de poder llevar a cabo de manera totalmente profesional.

Otros datos:

- Se exponen todas las técnicas a seguir ante la limpieza en general del domicilio.
- Se exponen las precauciones a nivel de prevención que han de tener aquellas personas que se dedican al servicio domiciliario.
- Se estudian las diferentes formas de ahorrar en el domicilio tanto a nivel económico como de luz, agua, etc., y las diferentes técnicas de reciclaje.

Contenido Formativo:

- 1. Operaciones de compra de alimentos y productos para el domicilio**
 - 1.1. Introducción

FICHA TÉCNICA

- 1.2. Aplicación de criterios de compra y reposición
- 1.3. Proceso de elaboración de la lista de la compra
- 1.4. Proceso de selección de establecimientos
- 1.5. Selección de productos: interpretación del etiquetaje en productos alimenticios y de cualquier otra naturaleza que sean objeto de reposición
- 1.6. Técnicas de transporte de cargas
- 1.7. Resumen

2. Proceso de almacenamiento de alimentos, productos y enseres

- 2.1. Introducción
- 2.2. Técnicas de conservación de alimentos, productos y enseres
- 2.3. Procedimientos de organización y almacenamiento de alimentos, productos y enseres
- 2.4. Almacenamiento y conservación de alimentos que requieren manipulación
- 2.5. Resumen

3. Elaboración y conservación de alimentos cocinados

- 3.1. Introducción
- 3.2. Técnicas de cocina doméstica
- 3.3. Actuaciones previas al cocinado
- 3.4. Proceso de conservación de alimentos cocinados
- 3.5. Manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos
- 3.6. Elaboración de menús
- 3.7. Presentación y mantenimiento de las elaboraciones culinarias para el consumo
- 3.8. Aplicación de normas mínimas de higiene en cualquier proceso de elaboración o manipulación de alimentos
- 3.9. Resumen

4. Técnicas de limpieza y reordenación de la cocina

- 4.1. Introducción
- 4.2. Procedimientos de limpieza e higienización de superficies, paramentos y mobiliario: limpieza del mobiliario, secado, limpieza de parámetros, barrido, fregado
- 4.3. Técnicas de limpieza en electrodomésticos: limpieza y secado
- 4.4. Técnicas de limpieza de vajilla y útiles, procesos manuales o automáticos
- 4.5. Preservación del orden
- 4.6. Aplicación de productos y útiles de limpieza
- 4.7. Resumen

5. Aplicación y seguimiento de medidas de prevención de riesgos laborales en el proceso de elaboración de alimentos, en domicilio particular

- 5.1. Introducción
- 5.2. Identificación de riesgos derivados de la manipulación de cargas
- 5.3. Identificación de riesgos derivados del trabajo con menaje, útiles y electrodomésticos
- 5.4. Identificación de riesgos derivados del trabajo con productos de limpieza
- 5.5. Utilización de equipos de protección individual
- 5.6. Siniestralidad en la cocina

FICHA TÉCNICA

5.7. Resumen

6. Retirada selectiva de residuos y ahorro de recursos naturales en el proceso de elaboración de alimentos, en domicilio en particular

6.1. Introducción

6.2. Clasificación y separación de residuos. Utilización de puntos limpios

6.3. Depósito en los contenedores adecuados

6.4. Criterios para el uso racional del agua y la energía

6.5. Resumen