



**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 estudiantess 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**  
INTERNATIONAL 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

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## 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

## MF1331\_1 Cocina Doméstica



**DURACIÓN**  
60 horas



**MODALIDAD**  
**ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO**  
**PERSONALIZADO**

## Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1331\_1 Cocina Doméstica regulada en el Real Decreto 721/2011, de 20 de Mayo por el que se establece el Certificado de Profesionalidad de Empleo Doméstico. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre de la Acción Formativa**

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX/XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General  
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a  
NOMBRE DEL ALUMNO



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social. El presente documento es una copia de la información que se encuentra en el fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social. El presente documento es una copia de la información que se encuentra en el fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social. El presente documento es una copia de la información que se encuentra en el fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

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](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.edu.es](http://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