

# ONE POINT ●

formación y desarrollo

<b>Curso:</b>	<b>COMPRA Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE USO COMÚN EN LA COCINA</b>
<b>Modalidad:</b>	<b>Teleformación</b>
<b>Duración:</b>	<b>20 h.</b>
<b>Precio:</b>	<b>90 €</b>

## ● INTRODUCCIÓN

Esta acción formativa pretende enseñar a comprar y colocar los alimentos, enseres y productos básicos de cocina.

El alumno será capaz de analizar: la publicidad, tanto impresa como virtual, de diversos centros comerciales y servicios, identificando y seleccionando los productos más recomendables en su relación calidad precio, y el etiquetaje de diferentes productos de consumo y alimento, interpretando la información que aportan e identificando los aspectos de interés a la hora de su selección.

## ● CERTIFICACIONES PROFESIONALES

No está relacionado.

## ● DESTINATARIOS

Trabajadores que desarrollen su actividad profesional en el sector de prestación de servicios sociales a personas dependientes.

## ● OBJETIVOS

Al finalizar la acción formativa el alumno será capaz de:

- Efectuar la compra y colocación de alimentos, enseres y otros productos básicos de uso en la cocina.
- Enumerar los tipos de establecimientos y servicios destinados a la venta de productos de alimentación, limpieza, higiene y mantenimiento del domicilio, identificando sus características, ventajas e inconvenientes.

# ONE POINT ●

formación y desarrollo

- Analizar la documentación publicitaria, tanto impresa como virtual, de diversos centros comerciales y servicios, identificando y seleccionando los productos más recomendables en su relación calidad/precio.
- Manejar diferentes sistemas de compra por Internet y por teléfono.
- Analizar el etiquetaje de diferentes productos de consumo y alimentos, interpretando la información que aportan e identificando los aspectos de interés a la hora de su selección.
- Identificar y justificar los lugares apropiados para la colocación y correcto almacenaje de los productos, teniendo en cuenta las características de los mismos, las condiciones de conservación y accesibilidad.

## ● CARACTERÍSTICAS

### Contenidos

Los contenidos de la acción formativa se organizan en 1 unidad:

- U.1. Compra y conservación de productos de uso común en la cocina.

### Sistema de Evaluación

La evaluación se realizará con métodos e instrumentos que garantizarán la fiabilidad y validez tomando como referencia las capacidades y los criterios de evaluación establecidos.

La evaluación será realizada por el tutor/formador mediante el seguimiento del proceso de aprendizaje que incluirá el análisis de las actividades y trabajos presentados en la plataforma virtual y realizados a lo largo de la acción formativa así como la participación en las herramientas de comunicación establecidas: foros, chat, mensajería.

### Campus virtual

La acción formativa se imparte en formato on line a través de nuestro Campus virtual en un entorno cómodo y flexible que elimina los desplazamientos y los horarios rígidos de la formación presencial.

Se utilizarán estrategias metodológicas que faciliten la participación activa de los alumnos en el aprendizaje, el desarrollo de la motivación, la autonomía, la iniciativa y la responsabilidad necesarios en el desarrollo profesional y personal. Los medios y recursos didácticos serán adecuados a los conocimientos y capacidades a adquirir en conexión con el contexto profesional.

# ONE POINT ●

formación y desarrollo

Cuenta con diversas herramientas de comunicación: correo electrónico, foro, chat,... que permiten estar en contacto con el profesor y demás compañeros. Asegurando una formación eficaz y un alto grado de aprovechamiento de los alumnos. Pudiendo también descargar la documentación que desarrolla los contenidos.

## ● PROGRAMA:

Los contenidos de la acción formativa están organizados en 1 unidad:

- U.1. Compra y conservación de productos de uso común en la cocina.
  - Tipos de establecimientos. Ventajas e inconveniente.
  - Compra virtual y por teléfono.
  - Análisis del etiquetaje.
  - Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios en el domicilio.
  - Conservación, procesado e higiene de los alimentos.
  - Técnicas de procesado de los alimentos.
  - Prevención del deterioro de alimentos.
  - Métodos de conservación de alimentos.
  - Limpieza y colocación de materiales de cocina.

## ● PROFESORES:

Técnico especialista en la materia.

## ● DURACIÓN Y HORARIO

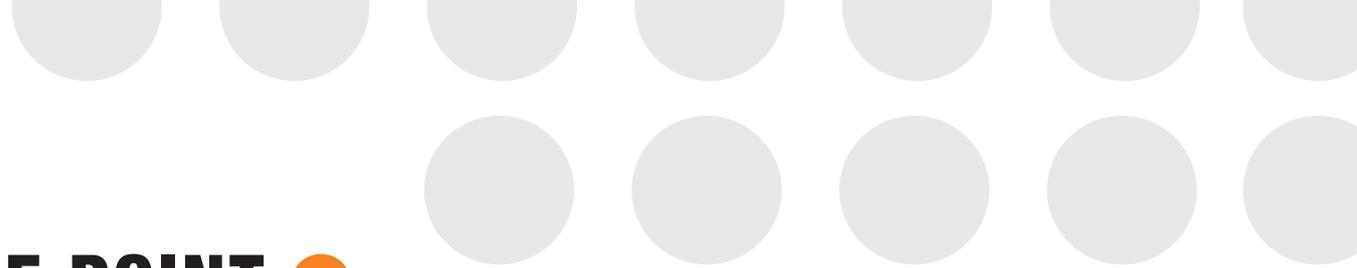
Fecha de inicio: a principios y mediados de mes

20 horas = 3 semanas

Horario de Tutorías: se comunicará en el mensaje de bienvenida

## ● INSCRIPCIÓN:

A través de la página web <http://www.onepoint.es/category/areas/industrias-alimentarias/>



**ONE POINT** ●

formación y desarrollo