

Conservación de alimentos



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO
Duración: 30h
Metodología: online

Objetivos

Adquirir los conocimientos necesarios para la conservación de toda clase de alimentos para su posterior elaboración.

Contenidos y estructura del curso

1. Conservación de alimentos. 1.1. Métodos de conservación. 1.1.1. La refrigeración. 1.1.2. La congelación. 1.1.3. La deshidratación. 1.1.4. Encurtido. 1.1.5. Salazón. 1.1.6. Adobo 1.1.7. Pasteurización. 1.1.8. Marinada. 1.1.9. Escabeche 1.1.10. Esterilización. 1.1.11. Ahumado 1.1.12. Nuevas tecnologías 1.2. Estudio general de las materias primas. 1.2.1. Géneros perecederos: los huevos. 1.2.2. Géneros no perecederos

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

