

Preelaboración y conservación de alimentos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 40 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar las técnicas utilizadas en la preelaboración y conservación de toda clase de alimentos, asegurando la higiene en la manipulación de alimentos. Identificar las materias primas y comprender los diferentes procesos de preelaboración de los productos y alimentos. Conocer los principales métodos y sistemas de conservación de alimentos, la regeneración de productos y las medidas de higiene en las instalaciones.

CONTENIDOS

UD1 Utilización adecuada de equipos de cocina.

1.1 Ejecución de la maquinaria básica.

1.2 Manipulación de la batería y utillaje.

UD2 Caracterización de las materias primas.

2.1 Identificación de las características de las materias primas.

2.2 Categorización de la variedad de productos.

2.3 Asimilación de las cualidades y aplicaciones gastronómicas.

UD3 Preelaboración de productos.

3.1 Realización del tratamiento básico.

3.2 Manipulación de cortes y piezas.

3.3 Integración de técnicas de preelaboración.

3.4 Implementación del control de resultados.

UD4 Preelaboración de alimentos.

4.1 Preelaboración y tratamiento de las verduras.

4.2 Preparación de las aves de corral, ganado lanar, vacuno, cerdo y pescados

UD5 Planificación de la conservación de los alimentos

5.1 Aplicación de los sistemas y métodos.

5.2 Integración de los equipos asociados a cada sistema/métodos.

5.3 Asimilación de las técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos.

UD6 Regeneración de productos.

6.1 Definición de regeneración.

6.2 Procedimientos de regeneración.

6.3 Criterios de seguridad y calidad en la regeneración.

UD7 Planificación de la higiene en las zonas de producción culinaria.

7.1 Organización de la instalación y equipos.

7.2 Manipulación de alimentos.

7.3 Comprobación de posibles Intoxicaciones alimentarias