

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

HOTR0007 Preelaboración y Conservación de Alimentos

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Con este curso HOTR0007 Preelaboración y Conservación de Alimentos el alumno recibirá una especialidad formativa perteneciente a la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. El curso HOTR0007 Preelaboración y Conservación de Alimentos te permitirá conocer las diferentes técnicas empleadas en la preelaboración y conservación de los alimentos, cumpliendo siempre con la higiene en la manipulación de alimentos.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS Y PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS

1. Utilización adecuada de equipos de cocina.
2. - Ejecución de la maquinaria básica.
3. - Manipulación de la batería y utillaje.
4. Caracterización de las materias primas.
5. - Identificación de las características de las materias primas.
6. - Categorización de la variedad de productos.
7. - Asimilación de las cualidades y aplicaciones gastronómicas.

8. Preelaboración de productos.
9. - Realización del tratamiento básico.
10. - Manipulación de cortes y piezas.
11. - Integración de técnicas de preelaboración
12. - Implementación del control de resultados.
13. Preelaboración de alimentos.
14. - Preelaboración y tratamiento de las verduras.
15. - Preparación de las aves de corral, ganado lanar, vacuno, cerdo y pescados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1. Planificación de la conservación de los alimentos
2. - Aplicación de los sistemas y métodos.
3. - Integración de los equipos asociados a cada sistema/métodos.
4. - Asimilación de las técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos.
5. Regeneración de productos.
6. - Definición de regeneración
7. - Procedimientos de regeneración
8. - Criterios de seguridad y calidad en la regeneración
9. Planificación de la higiene en las zonas de producción culinaria.
10. - Organización de la instalación y equipos.
11. - Manipulación de alimentos.
12. - Comprobación de posibles Intoxicaciones alimentarias.



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es