

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

HOTR056PO PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

OBJETIVOS

Este Curso HOTR056PO PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR056PO PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y aplicar las técnicas utilizadas en la preelaboración y conservación de toda clase de alimentos, asegurando la higiene en la manipulación de alimentos.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS DE COCINA

1. Maquinaria básica
2. Batería y utillaje

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS

1. Características
2. Variedades

3. Cualidades y aplicaciones gastronómicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS

1. Tratamiento básico
2. Cortes y piezas
3. Técnicas de preelaboración
4. Control de resultados

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS

1. Preelaboración y tratamiento de las verduras
2. Las aves de corral
3. Ganado lanar
4. Ganado vacuno
5. El cerdo
6. Pescados

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN

1. Sistemas y métodos
2. Equipos asociados a cada sistema/método
3. Técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS

1. Definición
2. Procedimientos
3. Regeneración de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HIGIENE EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Instalaciones y equipos

2. Manipulación
3. 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