



CURSO GRATUITO

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código

HOTR0007 + HOTT02-MOD03112

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

50

Objetivos

Aplicar las técnicas utilizadas en la preelaboración y conservación de toda clase de alimentos, asegurando la higiene en la manipulación de alimentos.

Información

Curso gratuito, subvencionado al 100% por el Sepe Preelaboración y conservación de alimentos de 50 horas en modalidad Mixta. Si piensas en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, solicita información sobre este curso.

Contenido

0. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

- Conocimiento de las tendencias del turismo en la era post covid-19: turismo sostenible
- Identificación de las características de la economía circular
- Determinación del concepto y características del turismo

1. UTILIZACIÓN ADECUADA DE EQUIPOS DE COCINA

- Evaluación de riesgos
- Manipulación de la batería y utillaje

2. CARACTERIZACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS

- Identificación de las características de las materias primas
- Categorización de la variedad de productos
- Asimilación de las cualidades y aplicaciones gastronómicas

3. PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS

- Realización del tratamiento básico
- Manipulación de cortes y piezas
- Integración de técnicas de preelaboración
- Implementación del control de resultados

4. PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS

- Preelaboración y tratamiento de las verduras
- Preparación de las aves de corral, ganado lanar, vacuno, cerdo y pescados

5. PLANIFICACIÓN DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Aplicación de los sistemas y métodos
- Integración de los equipos asociados a cada sistema/métodos
- Asimilación de las técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos

6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS

- Definición de regeneración
- Procedimientos de regeneración
- Criterios de seguridad y calidad en la regeneración

7. PLANIFICACIÓN DE LA HIGIENE EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

- Organización de la instalación y equipos
- Manipulación de alimentos
- Comprobación de posibles intoxicaciones alimentarias