



Preelaboración y conservación de alimentos



Área: COCINA
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

CONTENIDOS

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS - 1 maquinaria y equipos básicos de cocina - 1.1 clasificación y descripción según características - 1.2 actividades: maquinaria y equipos básicos de cocina - 2 materias primas - 2.1 principales materias primas vegetales - 2.2 hortalizas - 2.3 hortalizas de invernadero y babys - 2.4 brotes y germinados - 2.5 legumbres - 2.6 setas - 2.7 actividades: materias primas - 3 regeneración de vegetales y setas - 3.1 definición - 3.2 clases de técnicas y procesos - 3.3 identificación de equipos y asociados - 3.4 fases del proceso de regeneración - 3.5 realización de operaciones necesarias - 3.6 actividades: regeneración de vegetales y setas - 4 preelaboración de vegetales y setas - 4.1 tratamiento característicos de hortalizas - 4.2 limpieza y otras operaciones - 4.3 desinfectado de hortalizas y otros vegetales - 4.4 preparación de yuca y otros vegetales - 4.5 actividades: preelaboración de vegetales y setas - 5 conservación de vegetales y setas - 5.1 conservación por refrigeración de hortalizas - 5.2 la congelación de productos vegetales y setas - 5.3 productos deshidratados - 5.4 conservación al vacío - Manipulación de cargas con carretillas elevadoras - 5.7 cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 1 - PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS - 1 preelaboración y conservación - 1.1 clasificación según características - 1.2 actividades: preelaboración y conservación - 2 área de preparación de la zona - 2.1 instalaciones frigoríficas - 2.2 actividades: área de preparación de la zona - 3 materias primas - 3.1 pescados - 3.2 estacionalidad de los pescados - 3.3 la acuicultura y sus principales productos - 3.4 factores organolépticos - 3.5 especies más apreciadas - 3.6 distintos cortes en función de su cocinado - 3.7 crustáceos definiciones - 3.8 crustáceos - 3.9 moluscos - 3.10 despojos y productos derivados de los pescados - 3.11 las algas y su utilización - 3.12 actividades: materias primas - 4 regeneración de pescados - 4.1 definición - 4.2 clases de técnicas y procesos - 4.3 identificación de equipos asociados - 4.4 fases del proceso de regeneración - 4.5 realización de operaciones - 4.6 actividades: regeneración de pescados - 5 preelaboración de pescados - 5.1 limpieza de distintos pescados - 5.2 limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos - 5.3 actividades: preelaboración de pescados - 6 conservación de pescados - 6.1 refrigeración - 6.2 la congelación - 6.3 otras conservas - 6.4 salazones - 6.5 enlatados - 6.6 ahumados - 6.7 conservación al vacío - 6.8 la conservación en cocina - 6.9 ejecución de operaciones necesarias - 6.10 ejecución de operaciones - 6.11 actividades: conservación de pescados - 6.12 cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 2 - PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA - 1 maquinaria y equipos de cocina - 1.1 clasificación y descripción - 1.2 actividades: maquinaria y equipos de cocina - 2 área de preparación - 2.1 ubicación e instalaciones - 2.2 actividades: área de preparación - 3 las materias primas - 3.1 la carne - 3.2 carne de vacuno - 3.3 carnes de ovino y caprino - 3.4 carne de porcino - 3.5 aves de corral - 3.6 distintas clases de pollo - 3.7 caza - 3.8 actividades: las materias primas - 4 regeneración de carnes - 4.1 clases de técnicas y procesos - 4.2 identificación de equipos asociados - 4.3 fases del proceso de regeneración - 4.4 realización de operaciones necesarias - 4.5 actividades: regeneración de carnes - 5 preelaboración de carnes, aves, caza y despojos - 5.1 limpieza, deshuesado, corte y porcionado - 5.2 principales cortes resultantes del despiece - 5.3 distintos cortes obtenidos del despiece - 5.4 descuartizado, despiece y troceado - 5.5 otras operaciones propias de la preelaboración - 5.6 actividades: preelaboración de carnes, aves, caza y despojos - 6 conservación de carne, ave y despojos - 6.1 refrigeración - 6.2 congelación - 6.3 otros tipos de conservación - 6.4 enlatados - 6.5 ahumados - 6.6 al vacío - 6.7 otras - 6.8 conservación al vacío - 6.9 la conservación en cocina - 6.10 ejecución de operaciones necesarias para la conservación - 6.11 actividades: conservación de carne, ave y despojos - 6.12 cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 3 - 6.13 cuestionario: cuestionario módulo 3 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.