



Preelaboración y conservación de vegetales y setas



Área: COCINA
Modalidad: Teleformación
Duración: 40 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos adecuados sobre la Preelaboración y conservación de vegetales y setas en lo referente a la Preelaboración y conservación de alimentos.

CONTENIDOS

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 baby's - 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 -

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.