



 **AUDIOLIS**

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

Curso de Preelaboración y conservación de alimentos

www.audiolis.com

Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



Curso de Preelaboración y conservación de alimentos

**Familia
profesional**

Hostelería y comercio

Horas

40 horas

Modalidad

Online

Descripción del curso de Preelaboración y conservación de alimentos

Objetivos del curso

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.

Programa formativo

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.



**Más formación
Mejores emplead@s
Mayores resultados**

Ventajas de la formación continua bonificada

01 MEJORES RESULTADOS

Incremento de los resultados económicos de la empresa fruto de la mejora y el reciclaje profesional de sus empleados.

02 PRODUCTIVIDAD

Aumenta la productividad de sus empleados.

03 SIN COSTES

Formación de calidad sin coste para la empresa ni para el trabajador.

04 CLIMA LABORAL

Mejora el clima laboral al sentirse los empleados mejor valorados por la empresa.

05 COMPROMISO

Mejora la imagen de la empresa y aumenta la motivación y el compromiso de los empleados.



Características de nuestros cursos online

APOYO CONTINUO

Formación impartida por expertos en la materia y seguimiento y apoyo continuo.

CAMPUS VIRTUAL

Permite al alumnado conectarse sin limitaciones horarias ni lugar de impartición.

CONTENIDOS INTERACTIVOS

Diseñados para conseguir un avance progresivo y motivante para el alumnado.



· Más formación, mejor empleo ·

952 10 14 94 · info@audiolis.com · www.audiolis.com