

H O T R O 5 6 P O

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS *30h*



Aprende preelaboración, conservación y manejo de alimentos

Objetivos

- Identificación y uso adecuado de equipos y utensilios de cocina.
- Conocimiento profundo de materias primas, sus variedades y aplicaciones gastronómicas.
- Dominio de técnicas de preelaboración y tratamiento de alimentos.
- Aplicación de métodos y sistemas de conservación alimentaria.
- Prácticas seguras de higiene en zonas de producción culinaria.

Temario

1. EQUIPOS DE COCINA

- Maquinaria básica
- Batería y utillaje

2. MATERIAS PRIMAS

- Características
- Variedades
- Cualidades y aplicaciones gastronómicas



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

www.emprendecastellon.com

H O T R O 5 6 P O

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS *30h*



Aprende preelaboración, conservación y manejo de alimentos

Temario

3. PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS

- Tratamiento básico
- Cortes y piezas
- Técnicas de preelaboración
- Control de resultados

4. PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS

- Preelaboración y tratamiento de las verduras
- Las aves de corral
- Ganado lanar
- Ganado vacuno
- El cerdo
- Pescados

5. CONSERVACIÓN

- Sistemas y métodos
- Equipos asociados a cada sistema/método
- Técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos

6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS

- Definición
- Procedimientos
- Regeneración de productos

7. HIGIENE EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

- Instalaciones y equipos
- Manipulación
- Intoxicaciones alimentarias



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

www.emprendecastellon.com