

Preelaboración y conservación de alimentos



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

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

OBJETIVOS

está dirigido a todas aquellas personas que se dedican al mundo de la restauración, más concretamente a la cocina y que pretendan obtener conocimientos relacionados con la preelaboración y conservación de alimentos

CONTENIDOS

1 Preelaboración y conservación 1.1 Clasificación según características 1.2 Actividades: preelaboración y conservación 2 Area de preparación de la zona 2.1 Instalaciones frigoríficas 2.2 Actividades: area 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 Refrigeracion 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 equiposde cocina 1.1 Clasificación y descripción 1.2 Actividades: maquinaria y equiposde 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