

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (HOTR0007)

Aprende a preparar correctamente las materias primas antes de su elaboración y a conservar los alimentos manteniendo sus características y calidad. Con el curso **HOTR0007 – Preelaboración y conservación de alimentos** (40 horas) adquirirás conocimientos prácticos para realizar las operaciones previas necesarias en cocina y aplicar los métodos de conservación más adecuados a cada tipo de producto.

Durante la formación conocerás las técnicas de **preelaboración de alimentos** aplicadas a verduras, hortalizas, carnes, pescados y otras materias primas. Aprenderás a realizar operaciones de limpieza, corte, racionado y preparación, utilizando correctamente los equipos, utensilios y procedimientos habituales en cocina.

También descubrirás los principales **métodos de conservación y regeneración de alimentos** y cómo aplicarlos atendiendo a las características de cada producto. Todo ello te permitirá desarrollar destrezas esenciales para organizar y preparar materias primas con eficacia, aplicando criterios de **higiene, seguridad alimentaria y aprovechamiento de los alimentos** en las diferentes operaciones de cocina.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 200 €

Categorías: Online
Etiquetas: Hostelería

CONTENIDOS

MÓDULO 1: MATERIAS PRIMAS Y PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS

- Utilización adecuada de equipos de cocina:
  - Ejecución y manejo de la maquinaria básica de cocina.
  - Manipulación correcta de la batería de cocina y el utillaje (cuchillos, peladores, etc.).
  - Mantenimiento básico, limpieza y medidas de seguridad al operar con maquinaria.
- Caracterización de las materias primas:
  - Identificación de las propiedades y características organolépticas de los alimentos.
  - Categorización y variedades de los productos comerciales.
  - Asimilación de las cualidades y estándares de calidad exigidos.
- Preelaboración de productos (Tratamientos básicos y cortes):
  - Introducción a las operaciones preliminares (lavado, pelado, desinfectado).
  - Técnicas de corte (mirepoix, juliana, brunoise, bastones) y porcionado de piezas.
- Preelaboración de alimentos específicos:
  - Tratamiento de verduras, hortalizas y legumbres frescas.

- ◦ Preparación y limpieza de aves de corral, ganado lanar, vacuno, cerdo y pescados (limpieza, eviscerado, fileteado y deshuesado).

MÓDULO 2: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- Planificación de la conservación de los alimentos:
  - ◦ Aplicación de los sistemas y métodos tradicionales y modernos (refrigeración, congelación, envasado al vacío, deshidratación, escabeches, etc.).
  - ◦ Integración de los equipos e instalaciones asociadas a cada sistema de conservación.
  - ◦ Técnicas de ejecución según el tipo de producto.
- Regeneración de productos:
  - ◦ Definición del concepto de regeneración (devolver el alimento conservado a las condiciones óptimas para el consumo).
  - ◦ Procedimientos de regeneración y descongelación segura.
  - ◦ Criterios estrictos de seguridad alimentaria y calidad durante el proceso.
- Planificación de la higiene en las zonas de producción culinaria:
  - ◦ Organización higiénica de las instalaciones y equipos de cocina.
  - ◦ Normativas en la manipulación de alimentos (prevención de contaminación cruzada).
  - ◦ Análisis de los riesgos e identificación de posibles intoxicaciones alimentarias.

METODOLOGÍA

La formación se realiza 100 % online a través de nuestro campus virtual, en modalidad asíncrona, lo que permite al alumnado organizar sus tiempos de estudio dentro de los plazos establecidos.

Sesiones de tutoría

El alumnado dispone de un/a tutor/a online al que puede consultar dudas a través de la mensajería interna de la plataforma, correo electrónico y/o foros de consulta, recibiendo respuesta y acompañamiento durante todo el curso.

Sistema de evaluación

La evaluación es continua y se realiza íntegramente online mediante cuestionarios, actividades prácticas y pruebas de evaluación al finalizar los temas o unidades. No se realizan exámenes presenciales.

Requisitos técnicos

Es necesario disponer de ordenador, tablet (o incluso teléfono móvil), con navegador actualizado, conexión a internet estable y, recomendable, auriculares o altavoces para el seguimiento de los contenidos.

Material didáctico y recursos

Todo el material didáctico está disponible en la plataforma online (temarios, recursos descargables, actividades, vídeos, enlaces de interés, etc.), accesible en cualquier momento dentro del periodo de impartición.

SALIDAS PROFESIONALES

-Ayudante de cocina
-Auxiliar de preparación de alimentos
-Auxiliar de economato y bodega
-Auxiliar de cocina en comedores escolares, residencias u hospitales
-Operario de catering
-Auxiliar en la industria del envasado y platos preparados
-Personal de carnicería, pescadería o charcutería en supermercados