



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Preelaboración y Conservación de Alimentos

Información gratis Preelaboración y Conservación de Alimentos

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Preelaboración y Conservación de Alimentos

Preelaboración y Conservación de Alimentos

Duración: 190 horas

Precio: 199 € *

Modalidad: A distancia

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Preelaboración y Conservación de Alimentos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Preelaboración y Conservación de Alimentos

Descripción

En la actualidad, en el mundo de la restauración, es muy importante conocer cómo desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Por ello, con el presente curso se trata de aportar los conocimientos necesarios para preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

cursos Homologados

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Preelaboración y Conservación de Alimentos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

A quién va dirigido

Este curso 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. A cualquier persona interesada en adquirir los conocimientos propios de este sector.

Objetivos

- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración de vegetales, setas, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza; y en función de su rendimiento óptimo.
- Analizar los vegetales, setas, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.
- Describir las operaciones de regeneración y preelaboración de diferentes vegetales, setas, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza; y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.
- Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de vegetales crudos, pescados, crustáceos y moluscos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas.

Para que te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo Preelaboración y Conservación de Alimentos. certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal.

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Preelaboración y Conservación de Alimentos

Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0260_2 Preelaboración y conservación de alimentos, regulada en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, por el que establece el correspondiente Certificado de Profesionalidad Cocina.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



**Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Preelaboración y Conservación de Alimentos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Preelaboración y Conservación de Alimentos



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNACIONAL COMISION DE DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail donde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones que se adjuntan al final de cada bloque temático.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el "Cuaderno de Ejercicios" que se adjunta. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (75% del total de las respuestas).

Información gratis Preelaboración y Conservación de Alimentos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Preelaboración y Conservación de Alimentos

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'UF0063 Preelaboración y Conservación de Vegetales y Setas'
- Manual teórico 'UF0064 Preelaboración y Conservación de Pescados, Crustáceos y Moluscos'
- Manual teórico 'UF0065 Preelaboración y Conservación de Carnes, Aves y Caza'
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Sobre a franquear en destino
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Preelaboración y Conservación de Alimentos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Preelaboración y Conservación de Alimentos

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Preelaboración y Conservación de Alimentos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Preelaboración y Conservación de Alimentos

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Preelaboración y Conservación de Alimentos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

MÓDULO 1. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD FORMATIVA 1. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS.

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS.

1. Principales materias primas vegetales.
2. Hortalizas: Definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en la su calidad.
3. Hortalizas de invernadero y babys.
4. Brotes y germinados.
5. La "cuarta gama".
6. Legumbres: Definición, clasificación. Categorías comerciales.
7. Setas: Definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venenosas. Estacionalidad. Presentación comercial.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN DE VEGETALES Y SETAS.

1. Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS.

1. Tratamientos característicos de las hortalizas y vegetales frescos.
2. Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración: distintos cortes de patata y otras hortalizas, torneado, adornos y demás.
3. Desinfectado de hortalizas y otros vegetales a que se consumen crudos.
4. Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales.
5. Preelaboración de setas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS.

1. Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta.

- 2.La congelación de productos vegetales y setas. Manipulación de este tipo de producto.
- 3.Productos deshidratados, conservas en lata o en vidrio y otros tipos de conservas vegetales y setas.
- 4.Conservación al vacío.
- 5.Encurtidos.

UNIDAD FORMATIVA 2. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

- 1.Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- 2.Ubicación y distribución.
- 3.Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- 4.Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

- 1.Ubicación más adecuada y características técnicas del local.
- 2.Instalaciones frigoríficas y otras.
- 3.Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
- 4.Almacenamiento y conservación de pescados crustáceos y moluscos frescos y congelados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS.

- 1.Pescados: Definición. Distintas clasificaciones.
- 2.Estacionalidad de los pescados, crustáceos y moluscos.
- 3.La acuicultura y sus principales productos.
- 4.Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación.
- 5.Especies más apreciadas.
- 6.Distintos cortes en función de su cocinado.
- 7.Crustáceos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
- 8.Moluscos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
- 9.Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos.
- 10.Las algas y su utilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGENERACIÓN DE PESCADOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

- 1.Definición.
- 2.Clases de técnicas y procesos.
- 3.Identificación de equipos asociados.
- 4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREELABORACIÓN DE PESCADOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

- 1.Limpieza de distintos pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes. Otras operaciones propias de la preelaboración: brizado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras.
- 2.Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos según la especie. Otras operaciones propias de la preelaboración.
- 3.Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, ostras y de otras formas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONSERVACIÓN DE PESCADO, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

1.Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento del pescado, crustáceos y moluscos por refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de las hortalizas frescas y setas: Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores.

2.La congelación: La ultra congelación y la conservación de los producto ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.

3.Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera:

4.La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas.

5.Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

UNIDAD FORMATIVA 3. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1.Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

2.Ubicación y distribución.

3.Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.

4.Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1.Ubicación

2.Instalaciones

3.Instalaciones frigoríficas

4.Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS

1.Carne: Concepto. Propiedades nutritivas. Factores que influyen en la calidad del animal. Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación.

2.Principales especies: Ganado vacuno, porcino, ovino y caprino.

3.Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores.

4.Características.

5.Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características.

6.Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo.

7.Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación.

8.Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies.

9.Aves de corral. Generalidades: principales especies y sus características.

10.Presentación comercial. El pollo, la gallina, el gallo, el capón y la pularda.

11.Características. Distintas clases de pollo, según su alimentación y crianza. El pato. El pato cebado, su despique y el foie-gras. El pavo, la gallina de Guinea y otras aves.

12.Caza: Definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma.

13.Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGENERACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1.Definición.

2.Clases de técnicas y procesos.

3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves.
2. Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes
3. Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina.
4. Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo.
5. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás.
6. Limpieza manipulación en crudo de las distintas víscera y despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas.
2. La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
3. Otros tipos de conservación:
4. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas.
5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Alimentos, Aves, Carnes, Caza, certificación, certificado, Conservación, Crustáceos, cualificación, curso, equipos, hostelería, H0TR0408, Maquinaria, Materias, MF0260_2, Moluscos, Pescados, Preelaboración, Primas, profesional, Profesionalidad, Regeneración, Restauración, Setas, Turismo, UF0063, UF0064, UF0065, Vegetales

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Preelaboración y Conservación de Alimentos



EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Preelaboración y Conservación de Alimentos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200