

Formación online • 40 horas de duración

femxa

## CARACTERÍSTICAS

# Objetivo principal del curso

Aplicar las técnicas utilizadas en la preelaboración y conservación de toda clase de alimentos, asegurando la higiene en la manipulación de alimentos.





X

X

**Diploma** de Aprovechamiento

X

Х



Apoyo y asesoramiento continuo



Formación online (bonificable hasta el 100%)

X



#### 1

#### MÓDULO 1. MATERIAS PRIMAS Y PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.1 UTILIZACIÓN ADECUADA DE EQUIPOS DE COCINA
- 1.2 Ejecución de la maquinaria básica
- 1.3 Manipulación de la batería y utillaje
- 2. CARACTERIZACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS
- 2.1 Identificación de las características de las materias primas
- 2.2 Categorización de la variedad de productos
- 2.3 Asimilación de las cualidades y aplicaciones gastronómicas
- 3. PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS
- 3.1 Realización del tratamiento básico
- 3.2 Manipulación de cortes y piezas
- 33.3 Integración de técnicas de preelaboración
- 3.4 Implementación del control de resultados
- 4. PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS
- 4.1 Preelaboración y tratamiento de las verduras
- 4.2 Preparación de las aves de corral, ganado lanar, vacuno, cerdo y pescados

#### 2

#### MÓDULO 2. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- 1. PLANIFICACIÓN DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- 1.1 Aplicación de los sistemas y métodos
- 1.2 Integración de los equipos asociados a cada sistema/métodos
- 1.3 Asimilación de las técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos

- 2. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS
- 2.1 Definición de regeneración
- 2.2 Procedimientos de regeneración
- 2.3 Criterios de seguridad y calidad en la regeneración
- 3. PLANIFICACIÓN DE LA HIGIENE EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA
- 3.1 Organización de la instalación y equipos
- 3.2 Manipulación de alimentos
- 3.3 Comprobación de posibles Intoxicaciones alimentarias



### **METODOLOGÍA**



#### 100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que tú, como alumno, adquieras un nivel de conocimiento adecuado a tu ocupación profesional. Te ofrecemos un nivel alto de interactividad que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información.

Una vez confirmado el pago, formalizaremos tu matrícula en el curso y, el día del inicio (miércoles o viernes), recibirás un correo electrónico con tus claves de acceso al **Campus Virtual.** 

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con tus responsabilidades personales y laborales. ¡Tú organizas tu tiempo!

#### ¿Qué te vas a encontrar?

Una vez dentro del Campus, podrás descargar y estudiar el material didáctico, ver videotutoriales explicativos, participar en foros de debate, plantear tus dudas a tu tutor personal, leer documentación complementaria, realizar las actividades o interactuar con otros alumnos.



**Fácil de utilizar:** no se necesitan conocimientos específicos de informática para realizar el curso. Nuestra plataforma online te guiará paso a paso en todo el proceso de formación.



**Tutor personal:** resuelve todas tus dudas en directo en horario de tutorías o consulta con tu tutor personal a través de email.



**Desde cualquier dispositivo:** sin desplazamientos. Estés donde estés, con tus claves de acceso podrás hacer el curso desde cualquier ordenador.



**Vídeos y herramientas multimedia:** foros, chats, casos prácticos y múltiples vídeos que harán que tu aprendizaje sea mucho más ameno.



**Disponible las 24 horas:** se puede acceder al curso en cualquier momento del día.



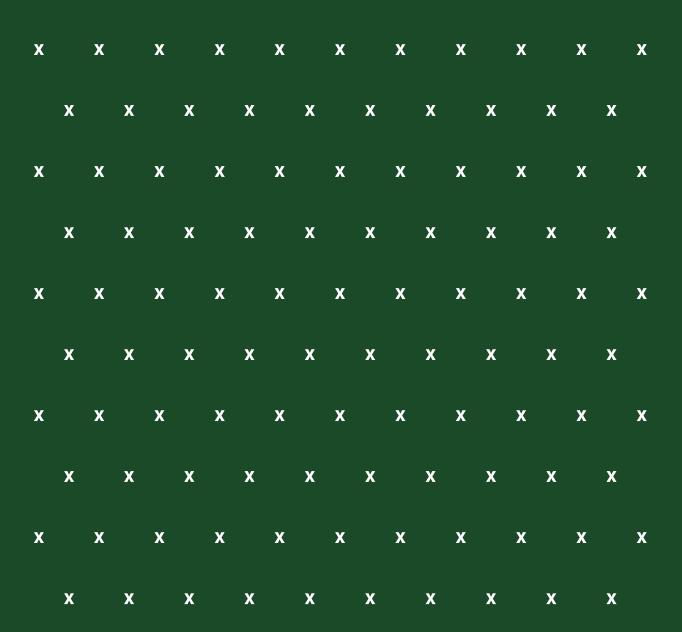
**Contenido descargable:** el contenido del curso y todo el material complementario está disponible para su descarga.



**Soporte técnico:** Contarás con el apoyo de un equipo de soporte informático para cualquier necesidad que te pueda surgir.



Tutorías telefónicas: podrás contactar con tu tutor telefónicamente.



## femxa











