



HOTR056PO. Pre-elaboración y conservación de alimentos

Sku: PSHOTR056PO

Horas: 40

Formato: HTML

CONTENIDOS

UD1. Equipos de cocina.

- 55 básica.
- Batería y utillaje.

UD2. Materias primas.

- Características.
- Variedades.
- Cualidades y aplicaciones gastronómicas.

UD3. Pre-elaboración de productos.

- Tratamiento básico.
- Cortes y piezas.
- Técnicas de pre-elaboración.
- Control de resultados.

UD4. Pre-elaboración de alimentos.

- Pre- elaboración y tratamiento de las verduras.
- Las aves de corral.
- Ganado lanar.
- Ganado vacuno.
- El cerdo.
- Pescados.

UD5. Conservación.

- Sistemas y métodos.
- Equipos asociados a cada sistema/método.

- Técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos.

UD6. Regeneración de productos.

- Definición.
- Procedimientos.
- Regeneración de productos.

UD7. Higiene en las zonas de producción culinaria.

- Instalaciones y equipos.
- Manipulación.
- Intoxicaciones alimentarias.