



HOTR0007. Preelaboración y conservación de alimentos.

Sku: PS_HOTR0007

Horas: 40

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Identificar las materias primas y comprender los diferentes procesos de preelaboración de los productos y alimentos.
- Conocer los principales métodos y sistemas de conservación de alimentos, la regeneración de productos y las medidas de higiene en las instalaciones.

CONTENIDOS

- **Unidad 1. Materias primas y preelaboración de alimentos.**
 - Conocimiento / Capacidades cognitivas y prácticas
 - Utilización adecuada de equipos de cocina.
 - Ejecución de la Maquinaria básica.
 - Manipulación de la batería y utillaje.
 - Caracterización de las materias primas.
 - Identificación de las características de las materias primas.
 - Categorización de la variedad de productos.
 - Asimilación de las cualidades y aplicaciones gastronómicas.
 - Preelaboración de productos.
 - Realización del tratamiento básico.
 - Manipulación de cortes y piezas.
 - Integración de técnicas de preelaboración.
 - Implementación del control de resultados.
 - Preelaboración de alimentos.
 - Preelaboración y tratamiento de las verduras.
 - Preparación de las aves de corral, ganado lanar, vacuno, cerdo y pescados
 - Habilidades de gestión, personales y sociales
 - Asimilación de la importancia de la manipulación adecuada de los utensilios de cocina.
 - Capacidad de aprendizaje de las principales técnicas de preelaboración de alimentos.

- Proactividad en las tareas de preelaboración de alimentos.

- **Unidad 2. Conservación de alimentos.**

- Conocimiento / Capacidades cognitivas y prácticas
 - Planificación de la conservación de los alimentos
 - Aplicación de los sistemas y métodos.
 - Integración de los equipos asociados a cada sistema/métodos.
 - Asimilación de las técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos.
 - Regeneración de productos.
 - Definición de regeneración.
 - Procedimientos de regeneración.
 - Criterios de seguridad y calidad en la regeneración.
 - Planificación de la higiene en las zonas de producción culinaria.
 - Organización de la instalación y equipos.
 - Manipulación de alimentos.
 - Comprobación de posibles Intoxicaciones alimentarias.
- Habilidades de gestión, personales y sociales
 - Ser consciente de la importancia de desarrollar las técnicas y procedimientos de conservación y regeneración de alimentos siguiendo criterios de seguridad y calidad
 - Asimilación de la importancia de la higiene y seguridad en los procesos de manipulación de alimentos para evitar intoxicaciones.