coremsa formación

CURSO 100% GRATUITO · TRABAJADORES

Preelaboración y conservación de alimentos

Especialidad formativa HOTR0007 · Hostelería y turismo

Prepara y conserva las materias primas de una cocina profesional con seguridad y sin desperdicio.



40 h
de formación

Online
teleformación a tu ritmo

0 €
curso subvencionado

Baleares
para personas trabajadoras

coremsaformacion.com

900 102 264

Sobre el curso

El curso gratuito de Preelaboración y conservación de alimentos te enseña a preparar y conservar las materias primas de una cocina profesional con seguridad y sin desperdicio. En 40 horas online aprenderás a usar la maquinaria y el utillaje de cocina, a reconocer las materias primas y sus usos, a limpiar, cortar y racionar verduras, carnes, aves y pescados, a aplicar los distintos métodos de conservación, a regenerar productos y a mantener la higiene en la zona de producción.

¿Qué es la preelaboración de alimentos?

Es el trabajo previo a cocinar: limpiar, pelar, despiezar, cortar y racionar los productos para que estén listos para usar o conservar. Hacerlo bien ahorra tiempo en el servicio, reduce mermas y evita intoxicaciones.

Objetivos

El objetivo del curso es que identifiques las materias primas, conozcas los procesos de preelaboración y apliques los principales métodos de conservación y regeneración de alimentos con las medidas de higiene adecuadas. Al terminar sabrás:

- Usar correctamente la maquinaria básica, la batería de cocina y el utillaje.
- Reconocer las materias primas, sus características y sus aplicaciones gastronómicas.
- Preelaborar verduras, aves, carnes de ovino, vacuno y porcino, y pescados.
- Elegir y aplicar el sistema de conservación adecuado para cada producto.
- Regenerar productos con criterios de seguridad y calidad.
- Organizar la higiene de la cocina y manipular los alimentos para evitar intoxicaciones.

Contenidos

Módulo 1. Materias primas y preelaboración de alimentos (20 h)

1. Uso de los equipos de cocina: maquinaria básica, batería de cocina y utillaje.
2. Materias primas: características, clasificación, cualidades y aplicaciones gastronómicas.
3. Preelaboración de productos: tratamiento básico, cortes y piezas, técnicas y control de resultados.
4. Preelaboración de verduras, aves, carnes de ovino, vacuno y porcino, y pescados.

Módulo 2. Conservación de alimentos (20 h)

1. Sistemas y métodos de conservación, equipos asociados y técnicas de aplicación.
2. Regeneración de productos: procedimientos y criterios de seguridad y calidad.
3. Higiene en la zona de producción: instalaciones y equipos, manipulación de alimentos y prevención de intoxicaciones alimentarias.

Requisitos

- Residir en las Islas Baleares.
- Cabecera de nómina o vida laboral.
- DNI / NIE vigente (con permiso de residencia).

Ficha del curso

Código: HOTR0007

Familia profesional: Hostelería y turismo

Duración: 40 horas

Modalidad: online (teleformación)

Precio: gratuito, curso subvencionado

Perspectivas laborales

Restaurantes, hoteles, catering y comedores necesitan personal que prepare y conserve bien los productos, una demanda constante en una zona tan turística como las Islas Baleares. Este curso te ayuda a crecer o a cambiar hacia puestos como:

- Ayudante de cocina o pinche.
- Cocinero/a en restaurantes, hoteles y empresas de catering.
- Personal de cocina en comedores escolares y colectividades.
- Preparador/a de comidas preparadas o de cocina central.

También te sirve si ya trabajas en cocina y quieres ser más rápido, reducir mermas y trabajar con más seguridad.

¿Quieres apuntarte?

Las plazas son limitadas. Déjanos tus datos o llámanos y te informamos de las próximas fechas de inicio y de cómo inscribirte.

LLÁMANOS GRATIS
900 102 264

MÁS INFORMACIÓN
coremsaformacion.com