

The image features six petri dishes arranged in a 2x3 grid, each containing a different type of pre-processed food. The top-left dish contains yellow corn kernels. The top-right dish contains green peas. The middle-left dish contains yellow corn kernels. The middle-right dish contains green peas. The bottom-left dish contains brown beans. The bottom-right dish contains orange carrot sticks. The entire image has a dark green overlay.

# Preelaboración y conservación de alimentos

---

Formación online • 40 horas de duración

# CARACTERÍSTICAS



## Objetivo principal del curso

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



Modalidad  
**100% online**



**Diploma** de  
Aprovechamiento



**Apoyo y asesoramiento**  
continuo



**Formación online**  
(bonificable hasta el 100%)





# TEMARIO

## ¿Qué **aprenderás** con nosotros?

1

### **EQUIPOS DE COCINA.**

- Maquinaria básica.
- Batería y utillaje.
- Materias primas.
- Características.
- Variedades.
- Cualidades y aplicaciones gastronómicas.

2

### **PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS.**

- Tratamiento básico.
- Cortes y piezas.
- Técnicas de preelaboración.
- Control de resultados.

3

### **PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS.**

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

4

### **CONSERVACIÓN.**

- Sistemas y métodos.
- Equipos asociados a cada sistema/método.
- Técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos.

5

**REGENERACIÓN DE PRODUCTOS.**

- Definición.
- Procedimientos.
- Regeneración de productos.

6

**HIGIENE EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA.**

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





## 100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que los alumnos adquieran un nivel de conocimiento adecuado a su ocupación profesional. Ofrecemos un nivel alto de interactividad, siguiendo un plan de trabajo totalmente **individualizado**, con un **seguimiento y evaluación, acceso a contenidos 24 horas y ejercicios** que facilitan y amenizan el aprendizaje.

Una vez matriculado, el alumno recibirá las claves de acceso al **Campus Virtual** del curso para que, desde ese momento, pueda acceder cuando quiera (24 horas al día) en función de su disponibilidad horaria, y desde cualquier PC. Solo necesita conexión a Internet.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con responsabilidades personales y laborales de los estudiantes.

## ¿Qué ventajas tiene la formación online?:



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



**Tutor personal:** se pueden resolver las dudas en directo en horario de tutorías o consultar con un tutor personal a través de e-mail.



**Desde cualquier dispositivo:** sin desplazamientos. Con las claves de acceso se puede acceder al curso desde cualquier dispositivo.



**Videos 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:** un equipo de soporte informático estará disponible para cualquier incidencia.



**Tutorías telefónicas:** el tutor estará disponible telefónicamente.

