

## **HOTR056PO. Pre-elaboración y conservación de alimentos**

**Código del curso:** PSHOTR056PO

**Horas:** 40

### **Descripción del curso:**

Acerca de este curso

Cod: PSHOTR056PO

UD1. Equipos de cocina.

Maquinaria 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.