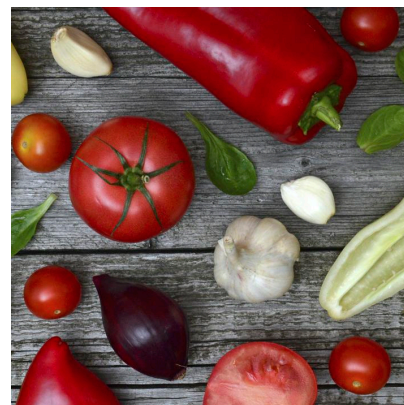









PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS



	ONLINE		
	Duración: 60 H	Horas presenciales: 0 H	Horas online: 60 H
	Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO Área: NO PRL		
	Dirigido a: - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	Objetivos: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos		
	Metodología: Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumn@ interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	Contenidos: Preelaboración y conservación de vegetales y setas 1 Maquinaria y equipos básicos de cocina 2 Materias primas 3 Regeneración de vegetales y setas 4 Preelaboración de vegetales y setas 5 Conservación de vegetales y setas Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos 1 Preelaboración y conservación 2 Area de preparación de la zona 3 Materias primas 4 Regeneración de pescados 5 Preelaboración de pescados		

6 Conservación de pescados
Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza
1 Maquinaria y equipos de cocina
2 área de preparación
3 Las materias primas
4 Regeneración de carnes
5 Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos
6 Conservación de carne, ave y despojos