Regeneración óptima de los alimentos

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: 15.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF1357

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Regeneración de géneros y productos culinarios

####

1.1. Definición.

####

1.2. Clases de procesos, técnicas y métodos.

####

1.3. Equipos asociados:

####

1.3.1. Hornos mixtos.

####

1.3.2. Armarios o carros de regeneración.

####

1.3.3. Microondas.

####

1.3.4. Cocedores a vapor.

####

1.4. Técnicas y métodos adecuados.

####

1.5. Operaciones de regeneración.

####

1.6. Fases en la regeneración de productos.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Procesos de regeneración de alimentos

####

2.1. Procedimientos de control para correcta manipulación en crudo de toda clase géneros culinarios:

####

2.1.1. Aplicaciones.

####

2.1.2. Tipos.

####

2.2. Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación, envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos:

####

2.2.1. Aplicaciones.

####

2.2.2. Tipos.

####

2.3. Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos:

####

2.3.1. Aplicaciones.

####

2.3.2. Tipos.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet

o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.