

## TIPOS DE ALIMENTOS Y SU PREPARACION

**ÁREA FORMATIVA**  
HOSTELERÍA

**NIVEL**  
Curso Monográfico

**DURACIÓN**  
50 h

**MODALIDAD FORMATIVA**  
Semipresencial, Distancia.

### DESTINATARIOS

- Dirigido a los manipuladores de alimentos en el transporte, almacenamiento, transformación y conservación antes de llegar al consumidor final, incluidos los operarios de mataderos, salas de despiece, industrias agroalimentarias... que están en el transcurso de la cadena alimentaria.

### OBJETIVOS

- Proporcionar la información necesaria para conocer el desarrollo de los procesos implicados en la preparación culinaria de los platos destinados a formar parte de los menús que integran nuestra alimentación, y las formas correctas de manipulación de alimentos para su adecuada preparación y conservación.

### TITULACIÓN

Los participantes que hayan realizado con aprovechamiento el Curso, recibirán el correspondiente **Diploma de Tipos de alimentos y su preparación** expedido por Isonor Quality.

### TEMARIO

#### **TEMA 1. FONDOS DE COCINA Y APLICACIONES CULINARIAS**

Introducción  
Historia de la Cocina  
Concepto de Cocina como Arte y Técnica Culinaria  
Métodos y Procedimientos Culinarios  
Fondos  
Fondos de Cocina  
Clasificación

## **TEMA 2. LAS POTENCIALES OCULTAS DE LOS PRODUCTOS**

Las Vitaminas  
Avitaminosis  
Nutrientes Directamente Relacionados con el Sistema Inmune  
Los Antioxidantes  
Características de la Fibra Dietética  
El Poder de la Fruta  
Proceso de Conservación de la Fruta  
Los Frutos Secos y las Semillas

## **TEMA 3. DESPIECE Y ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

Conservación y Preparación de Alimentos  
Los Alimentos y su Presentación en el Mercado  
La Conservación de Alimentos  
La Preparación de Alimentos  
Los Crustáceos  
Aves  
El Pescado  
Vacuno

## **TEMA 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN COCINAS**

Seguridad e Higiene  
Higiene Personal y General  
Higiene de las Cocinas

### **DOCENTES**

Profesorado con acreditada experiencia en la materia.