Preparación de Materias Primas (60 horas)



Categoría: Industria alimentaria y restauración

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/preparacion-de-materias-primas-60-horas/

Objetivo

Con el Curso de **60 horas** de **Preparación de Materias Primas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS ELEMENTALES DE LAS MATERIAS PRIMAS

BÁSICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

- Clasificación de las materias primas por su origen. - Variedades y especificaciones en función del producto a obtener. - Protección de mercancías. Condiciones y medios de transporte externos. - Recepción de mercancías en la industria alimentaria. Operaciones y comprobaciones generales. - Documentación básica. Albaranes y hojas de recepción. - Métodos de selección y clasificación de materias primas. - Apreciación sensorial básica de materias primas. - Métodos de medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas. - Utillaje y equipos de control y valoración de materias primas, puesta a punto y control. - Registros y anotaciones de materias primas recepcionadas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS AUXILIARES EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

- Materias primas auxiliares principales usadas en la Industria alimentaria. - Condimentos y especias. - Clasificación y descripción de los aditivos de la industria alimentaria. - Soluciones y medios estabilizadores; salmueras, salsas y aderezos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES AUXILIARES.

- Cámaras de conservación y depósito de materias primas: nociones de manejo básico. - Sustancias conservantes. - Otras medidas de conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS.

- Descripción de los principales procesos de preparación de materias primas: calibrado, limpieza y lavado, secado, cepillado, troceado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, batido, concentración, deshidratación, escaldado, higienización, despiece, descongelación. - Operaciones específicas y resultados. - Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas. - Maquinaria y equipos específicos de preparación de materias primas. - Regulación de parámetros y manejo de mecanismos sencillos de control en maquinaria y equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD LABORAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- Normas básicas de higiene alimentaria. - Medidas de higiene personal. - Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Guías de buenas prácticas de higiene. - Riesgos más comunes en la industria alimentaria. - Normativa básica sobre prevención de daños personales. Planes de seguridad y emergencia. - Equipos de protección personal.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Profesiones
- Horas: 60
- Unidades: 5