



MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR



Teleformación



135 Horas



100%
Subvencionado

¡Sumérgete en el fascinante mundo de la **Manipulación en Crudo y Conservación de Alimentos con nuestro curso gratuito!**

Descubre las técnicas esenciales para manipular alimentos en su estado crudo y aprender las mejores prácticas de conservación para mantener la frescura y calidad. Desde el almacenamiento adecuado hasta las técnicas de preparación, este curso te convertirá en un experto en el manejo seguro y eficiente de alimentos.

¿Qué aprenderás?

Manipulación Segura: Conoce los principios clave de la manipulación de alimentos en crudo, asegurando la seguridad y la higiene en todo momento.

Conservación Efectiva: Aprende métodos de conservación que prolongan la vida útil de los alimentos sin comprometer su sabor o valor nutricional.

Técnicas de Corte y Preparación: Perfecciona tus habilidades en la preparación de alimentos crudos, desde frutas y verduras hasta carnes y pescados, con técnicas de corte y manipulación de vanguardia.

Almacenamiento Óptimo: Descubre cómo almacenar alimentos de manera eficiente para mantener su frescura y prevenir el desperdicio.

¡Inscríbete ahora y conviértete en un maestro de la manipulación en crudo y la conservación de alimentos! Este curso gratuito te proporcionará conocimientos prácticos esenciales para cualquier entusiasta de la cocina o profesional de la industria alimentaria. ¡No te pierdas la oportunidad de mejorar tus habilidades culinarias y tu conocimiento en seguridad alimentaria!

“Learn different, learn with us.”



Conocer los procedimientos de conservación, mantenimiento y descongelación de productos alimenticios, cuáles de estos son perecederos y su tipología según procedencia y uso y conocer y utilizar las herramientas que permiten a los establecimientos turísticos aplicar la economía circular y adaptarla al panorama actual del sector tras las condiciones derivadas de la alerta sanitaria.



Contenidos (INAD0001 - MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS + HOTT02-MOD03113 - IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR):

Módulo 1 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS 60 horas

Módulo 2 PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS 65 horas

Módulo 3 IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR 10 horas



Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para:

- Las personas **trabajadoras por cuenta ajena** ocupadas de los sectores **del ámbito sectorial del turismo (Hostelería, Agencias de Viajes, Alquiler de vehículos con y sin conductor, Transporte de viajeros por carretera, Transporte aéreo, Empresas organizadoras del juego de Bingo y Elaboradores de Productos cocinados para su venta a Domicilio)**
- Fijos discontinuos en los períodos de no ocupación, personas que accedan a situación de desempleo cuando se encuentren en período formativo o personas afectadas por expedientes de regulación

de empleo (ERE), por medidas temporales de suspensión de contrato por causas económicas, técnicas, organizativas o de producción o derivadas de fuerza mayor (ERTE)

- **Trabajadores por cuenta propia (autónomos)** que desarrollen su actividad **en el ámbito sectorial del turismo**
- También disponible para **desempleados** (plazas limitadas).

Tendrás preferencia en la inscripción del curso si cumples uno de estos requisitos: menores de 30 años, mujeres, hombres mayores de 45 años, trabajadores/as de baja cualificación, trabajadores de PYMES (hasta 250 trabajadores), trabajadores/as con discapacidad y trabajadores a tiempo parcial o con contrato temporal.

Requisito nivel académico:

Para la realización de la acción formativa, el alumnado debe cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o equivalente
- Título Profesional Básico (FP Básica)
- Certificado de profesionalidad de nivel 1
- Título de Técnico (FP Grado medio) o equivalente
- Certificado de profesionalidad de nivel 2
- Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio
- Haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación **Turismo 2023**.

Dentro de esta convocatoria podrás realizar varios cursos sin límite de horas.

¡Contacta con nosotros y te informaremos!



910 10 10 80



627 85 76 96



hola@miscursosyformacion.com