

Manipulación en crudo y conservación de alimentos

INAD0001

Prepara y conserva alimentos con criterios de calidad, seguridad, aprovechamiento y organización profesional.

Curso 100% subvencionado y gratuito. Convocatoria nacional con matrícula abierta y plazas disponibles para trabajadores de hostelería y turismo. Plazas limitadas para otros sectores y personas desempleadas.



MODALIDAD	Teleformación	DURACIÓN	125 horas
FAMILIA PROFESIONAL	Industrias Alimentarias	CÓDIGO	INAD0001
ESTADO	Matrícula abierta · Plazas disponibles	DIPLOMA	Emitido por la entidad impartidora

SOLICITA INFORMACIÓN

Descripción

La calidad de una elaboración empieza antes de cocinar. La recepción, el almacenamiento, la limpieza, el corte y la conservación condicionan seguridad, aprovechamiento y resultado final. El curso Manipulación en crudo y conservación de alimentos (INAD0001) organiza esos procedimientos con una visión profesional.

Aprenderás a distinguir productos perecederos y a seleccionar el método de conservación adecuado según su origen y uso. Revisarás el papel del frío, la congelación, la descongelación y otros procedimientos de mantenimiento, prestando atención a tiempos, separación y condiciones de almacenamiento.

La segunda parte se centra en la preelaboración: preparar vegetales, carnes, aves, pescados, mariscos y otras materias primas para su utilización posterior. Trabajarás criterios de limpieza, corte, porcionado y organización que ayudan a reducir deterioros, prevenir contaminaciones y aprovechar mejor el producto.

La formación tiene 125 horas de teleformación. Es **100% subvencionada y gratuita**, con prioridad para trabajadores de hostelería y turismo, incluidos autónomos, régimen general, ERTE y fijos discontinuos en periodos de no ocupación. Hay plazas limitadas para otros sectores y desempleados.

Beneficios

- Distinguirás alimentos perecederos y sus necesidades.
- Seleccionarás métodos de conservación adecuados.
- Aplicarás procedimientos correctos de frío y descongelación.
- Organizarás la recepción y el almacenamiento.
- Preelaborarás materias primas con mayor seguridad.
- Reducirás pérdidas y deterioro por manipulación inadecuada.
- Mantendrás orden y separación entre alimentos.
- Mejorarás calidad y regularidad en cocina y producción.

Objetivos

- Identificar tipos de alimentos y su conservación.
- Aplicar métodos de mantenimiento y descongelación.
- Organizar recepción y almacenamiento.
- Preelaborar materias primas.
- Prevenir contaminaciones y deterioros.
- Optimizar el aprovechamiento de alimentos.

¿Qué aprenderás?

Sabrás elegir procedimientos de conservación según el producto, controlar el frío y la descongelación y preparar materias primas para su uso posterior. Podrás organizar operaciones de limpieza, corte, porcionado y almacenamiento con una visión más segura y eficiente.

Temario

Conservación de alimentos - 60 horas

Tipología de alimentos, perecibilidad, recepción, almacenamiento, frío, congelación, descongelación, mantenimiento y métodos de conservación.

Preelaboración de alimentos - 65 horas

Preparación previa, limpieza, cortes, porcionado y tratamiento de vegetales, carnes, aves, pescados, mariscos y otros productos.

Metodología

La formación se realiza en modalidad de **teleformación**, por lo que podrás acceder a los contenidos desde cualquier lugar con conexión a Internet. Este formato facilita compatibilizar el aprendizaje con turnos, actividad profesional u otras responsabilidades, organizar el estudio con **flexibilidad** y avanzar dentro del calendario establecido para el curso.

Destinatarios

Esta formación está dirigida principalmente a personas trabajadoras de hostelería y turismo, tanto autónomas como en régimen general, en ERTE o fijas discontinuas durante sus periodos de no ocupación. Se incluyen actividades de hoteles y alojamientos similares; campings y otros alojamientos turísticos; restaurantes y puestos de comidas; establecimientos de bebidas; actividades recreativas y de entretenimiento; agencias de viajes y operadores turísticos; empresas organizadoras del juego del bingo; empresas de catering; y parques temáticos. También pueden participar trabajadores de otros sectores y personas desempleadas, aunque para estos colectivos las plazas son limitadas.

Requisitos

Académicos

Es necesario cumplir al menos una de las siguientes vías de acceso:

- Certificado de profesionalidad de nivel 1.
- Título Profesional Básico (FP Básica).
- Título de Graduado en ESO o equivalente.
- Título de Técnico de FP de Grado Medio o equivalente.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio superada.
- Cualquier prueba oficial de acceso a la universidad superada.

Situación laboral

Tienen prioridad las personas trabajadoras por cuenta propia o ajena del ámbito de hostelería y turismo, incluidas las que se encuentran en ERTE y las fijas discontinuas durante sus periodos de

no ocupación. También se admiten trabajadores de otros sectores y personas desempleadas dentro del cupo limitado previsto.

Documentación

La documentación necesaria para acreditar la situación laboral y, cuando corresponda, la vinculación con el sector de hostelería y turismo se indicará durante el proceso de inscripción.

Acceso

Convocatoria nacional con matrícula abierta y plazas disponibles. La admisión está sujeta a la comprobación de los requisitos del proyecto, los requisitos académicos de la especialidad cuando procedan y la disponibilidad del cupo correspondiente.

No se requiere experiencia profesional. Para teleformación es necesario disponer de destrezas suficientes para utilizar la plataforma virtual.

Titulación

Al superar la formación, el alumno recibe un diploma emitido por la entidad impartidora. El diploma acredita la realización y el aprovechamiento del curso y las competencias trabajadas durante la acción formativa.

Salidas profesionales

Las competencias son aplicables a tareas de cocina, economato, almacenamiento, preelaboración y producción alimentaria en restaurantes, hoteles, catering y servicios de comida. No sustituyen acreditaciones específicas que puedan exigirse para determinadas funciones.

Preguntas frecuentes

¿Qué aprenderé en el curso de Manipulación en crudo y conservación de alimentos?

Sabrás elegir procedimientos de conservación según el producto, controlar el frío y la descongelación y preparar materias primas para su uso posterior. Podrás organizar operaciones de limpieza, corte, porcionado y almacenamiento con una visión más segura y eficiente.

¿Cuál es la duración del curso?

La duración total confirmada es de 125 horas.

¿En qué modalidad se imparte?

Se imparte en modalidad de teleformación, con acceso online a los contenidos desde cualquier lugar con conexión a Internet.

¿El curso es gratuito?

Sí. Es una formación 100% subvencionada y gratuita para las personas participantes admitidas.

¿A quién va dirigido?

Esta formación está dirigida principalmente a personas trabajadoras de hostelería y turismo, tanto autónomas como en régimen general, en ERTE o fijas discontinuas durante sus periodos de no ocupación. Se incluyen actividades de hoteles y alojamientos similares; campings y otros alojamientos turísticos; restaurantes y puestos de comidas; establecimientos de bebidas; actividades recreativas y de entretenimiento; agencias de viajes y operadores turísticos; empresas organizadoras del juego del bingo; empresas de catering; y parques temáticos. También pueden participar trabajadores de otros sectores y personas desempleadas, aunque para estos colectivos las plazas son limitadas.

¿Pueden participar autónomos?

Sí, cuando desarrollen su actividad en el ámbito de la hostelería y el turismo y cumplan los requisitos del proyecto.

¿Pueden participar personas en ERTE o fijas discontinuas?

Sí. Pueden participar personas del sector en ERTE y fijas discontinuas durante sus periodos de no ocupación.

¿Pueden participar trabajadores de otros sectores?

Sí. Hay plazas limitadas para personas trabajadoras de otros sectores.

¿Pueden participar personas desempleadas?

Sí. La convocatoria contempla plazas limitadas para personas desempleadas.

¿Hay requisitos académicos?

Sí. Debes cumplir al menos una de las vías de acceso indicadas en el apartado Requisitos.

¿Qué necesito para seguir la teleformación?

No se requiere experiencia profesional. Para teleformación es necesario disponer de destrezas suficientes para utilizar la plataforma virtual.

¿Qué diploma obtendré?

Al superar la formación recibirás un diploma emitido por la entidad impartidora, que acredita la realización y el aprovechamiento del curso.

¿La matrícula está abierta?

Sí. La matrícula está abierta y hay plazas disponibles, sujetas a comprobación de requisitos y admisión.

¿Cuándo empieza el curso?

La fecha concreta de inicio está pendiente de confirmar.

¿Cómo puedo inscribirme?

Solicita información a MisCursosyFormacion. Te indicaremos los pasos y la documentación necesaria para comprobar tu acceso.

Da el siguiente paso

Solicita información y mejora tus competencias profesionales en hostelería y turismo. La matrícula está abierta y hay plazas disponibles.

910 10 10 80 | 662 51 66 65 | hola@miscursosyformacion.com