



ESCUELAS DE ARTES Y OFICIOS

AREAS DEL PERFIL PRODUCTIVO: Artes Culinarias

CURSO: Conservación de Alimentos

DOCENTE: Zerelda Rodríguez – estado Lara

NOMBRE DEL VIDEO: Clase introductoria para técnicas de Conservación de Alimentos

RESUMEN: Este video forma parte del curso de Conservación de Alimentos, en él se realiza la clase introductoria de los materiales e utensilios a utilizar en el curso.

| | | |
|--------------------|--|---|
| MATERIALES | <ul style="list-style-type: none"> • Ollas de peltre, vidrio • acero inoxidable o barro • Cuchillo de Chef • Pinzas • Cucharon • Exprimidor de jugo • tablas | <ul style="list-style-type: none"> • Colador • Taza medidora • Frascos de diferente tamaños • Guantes de cocina • Paños de tela • Tapabocas |
| PREPARACIÓN | <ul style="list-style-type: none"> • Se explica todos los instrumentos a utilizar en el curso para la elaboración de las preparaciones y su importancia. • Se da una introducción teórica a las: <ul style="list-style-type: none"> • Reglas de embazado • Reglas de seguridad • Medidas de higiene para el embazado de preparaciones • Técnicas de esterilizados | |
| ENLACE | Conservación de alimentos – clase 1 https://www.youtube.com/watch?v=ndT6GoOf66w&t=3s | |

