



## **INAD030PO. Manipulación en crudo y conservación de alimentos.**

**Sku:** 12647IN

**Horas:** 125

### **OBJETIVOS**

'-Adquisición y/o actualización de los conocimientos necesarios para el desarrollo de las actividades de manipulación en crudo y conservación de toda clase de alimentos para su posterior elaboración. - Conocer los métodos de conservación tales como la deshidratación, el encurtido, el ahumado, la refrigeración, etc. incluyendo además las técnicas relacionadas con las nuevas tecnologías. - Dominar la clasificación de los productos alimentarios, así como conocer los tratamientos inherentes a cada uno de ellos. - Conocer la preelaboración y tratamiento de las verduras, así como la preelaboración de las aves, ganado lanar, ganado vacuno, el cerdo y el pescado.

### **CONTENIDOS**

**UNIDAD 1: Conservación de alimentos. Métodos de conservación (I)** Introducción La refrigeración La congelación La deshidratación Encurtido Salazón Adobo Resumen

**UNIDAD 2: Conservación de alimentos. Métodos de conservación (II)** Introducción Pasteurización Marinada Escabeche Esterilización Ahumado Nuevas tecnologías Resumen

**UNIDAD 3: Conservación de alimentos. Estudio general de las materias primas** Introducción Géneros perecederos: los huevos Géneros no perecederos Resumen

**UNIDAD 4: Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de las verduras** Introducción Clasificación de las verduras Preelaboración y tratamiento de las verduras. Presentación en el mercado Resumen

**UNIDAD 5: Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de las aves de corral** Introducción Clasificación de las aves de corral La calidad. Preelaboración y tratamiento de la aves de corral (aviar) Piezas con denominación propia Resumen

**UNIDAD 6: Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del ganado lanar** Introducción Clasificación del ganado lanar Calidad de las razas españolas Fraccionado y categorías. Piezas con denominación propia. Preelaboración y tratamiento del ganado lanar Resumen

**UNIDAD 7: Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del ganado vacuno** Introducción Calidad del ganado vacuno Clasificación por categorías Despiece vacuno. Piezas con denominación propia. Preelaboración y tratamiento del ganado vacuno Resumen

**UNIDAD 8: Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del cerdo**

Introducción Clasificación de calidad Clasificación comercial Preelaboración y tratamiento del cerdo Resumen **UNIDAD 9: Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de pescados** Introducción Cría Clasificación Calidad Preelaboración y tratamiento de pescados Cortes de los pescados Resumen Glosario