



INAD030PO. manipulación en crudo y conservación de alimentos.

Sku: PS_INAD030PO

Horas: 125

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de las actividades de manipulación en crudo y conservación de toda clase de alimentos para su posterior elaboración.

CONTENIDOS

- **1. Conservación de alimentos.**
 - Métodos de conservación.
 - La refrigeración.
 - La congelación.
 - La deshidratación.
 - Encurtido.
 - Salazón.
 - Adobo
 - Pasteurización.
 - Marinada.
 - Escabeche
 - Esterilización.
 - Ahumado.
 - Nuevas tecnologías.
 - Estudio general de las materias primas.
 - Géneros perecederos: los huevos.
 - Géneros no perecederos.
- **2. Preelaboración de alimentos.**
 - Preelaboración y tratamiento de las verduras.

- Clasificación de las verduras.
- Presentación en el mercado.
- Las aves de corral.
 - Clasificación.
 - La calidad. Preelaboración aviar.
 - Piezas con denominación propia.
- Ganado lanar.
 - Clasificación.
 - Calidad de las razas españolas.
 - Fraccionado y categorías. Piezas con denominación propia.
- Ganado vacuno.
 - Calidad.
 - Clasificación por categorías.
 - Despiece vacuno. Piezas con denominación propia. Vacuno mayor.
- El cerdo.
 - Clasificación de calidad.
 - Clasificación comercial.
- Pescados.
 - Cría.
 - Clasificación.
 - Calidad.
 - Preelaboraciones.
 - Cortes de los pescados.