



INAD0001. Manipulación en crudo y conservación de alimentos.

Sku: PS_INAD0001

Horas: 125

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Dotar de las competencias y conocimientos para la conservación, tratamiento y preservación de alimentos.
- Dotar de las competencias y conocimientos para preelaborar y tratar material alimenticio de distintas clases aplicando unas técnicas u otras en función sus características.
- Conocer los procedimientos de conservación, mantenimiento y descongelación de productos alimenticios, cuáles de estos son perecederos y su tipología según procedencia y uso.

CONTENIDOS

- **Unidad 1. Conservación de alimentos.**
 - Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
 - Aplicación de métodos de conservación de alimentos.
 - Métodos de conservación.
 - Refrigeración.
 - Congelación.
 - Deshidratación.
 - Encurtido.
 - Salazón.
 - Adobo.
 - Pasteurización.
 - Marinada.
 - Escabeche.
 - Esterilización.
 - Ahumado.
 - Nuevas tecnologías.

- Estudio general de las materias primas.
 - Géneros perecederos: los huevos.
 - Géneros no perecederos.
 - Habilidades de gestión, personales y sociales
 - Cumplimiento de los métodos de tratamiento, envasado, etiquetado y categorización de los alimentos y su mantenimiento.
- **Unidad 2. Preelaboración de alimentos.**
 - Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
 - Gestión de la preelaboración de alimentos
 - Preelaboración y tratamiento de las verduras.
 - Clasificación de las verduras.
 - Presentación en el mercado.
 - Aves de corral.
 - Clasificación.
 - 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.
 - Cerdo.
 - Clasificación de calidad.
 - Clasificación comercial.
 - Pescados.
 - Cría.
 - Clasificación.
 - Calidad.
 - Preelaboraciones.
 - Cortes de los pescados.
 - Habilidades de gestión, personales y sociales
 - Valoración de la necesidad de realizar correctamente la preelaboración y el tratamiento adecuado de los distintos tipos de materias primas.
 - Asimilación de las técnicas de gestión y clasificación de las distintas especies y razas españolas según la calidad de su carne y la denominación de origen.