



# INAD0001. Manipulación en crudo y conservación de alimentos.

**Sku:** PIT\_INAD0001

**Horas:** 125

**Formato:** HTML

## OBJETIVOS

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.