INAD030PO. Manipulación En Crudo Y Conservación De Alimentos

Sku: PIT134

Horas: 125

Formato: HTML

OBJETIVOS

Objetivo General

- 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

Unidad 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.
- Métodos de selección y clasificación de materias primas.

Unidad 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