



# 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