



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