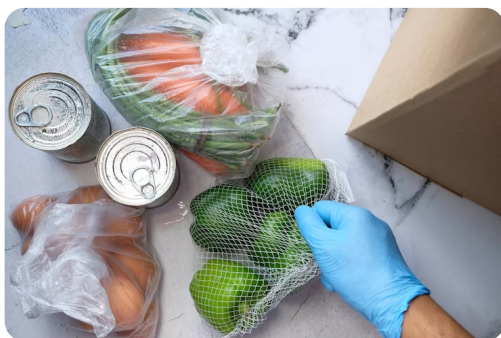




Manipulación en crudo y conservación de alimentos. INAD0001

Sku: 72605IN

Horas: 125

OBJETIVOS

- Conocer los procedimientos de conservación, mantenimiento y descongelación de productos alimenticios, cuáles de estos son perecederos y su tipología según procedencia y uso.
- Dotar de las competencias y conocimientos para la conservación, tratamiento y preservación de alimentos.
- Efectuar los métodos de conservación de los productos haciendo uso de las técnicas específicas según su naturaleza y características previas a su conservación.
- Aplicar métodos de conservación según la naturaleza y características previas de conservación del producto.
- Dotar de las competencias y conocimientos para preelaborar y tratar material alimenticio de distintas clases aplicando unas técnicas u otras en función de sus características.
- Mostrar las pautas asociadas a una correcta preelaboración y tratamiento de las aves de corral.
- Identificar al ganado lanar en base a su calidad y tipos, así como a su fraccionado y categorización.
- Presentar al ganado vacuno en base a su categorización comercial, tratamiento de conservación y despiece aplicado.
- Enumerar las necesidades de preelaboración y tratamiento de la carne de cerdo considerando su clasificación según calidad y comercialización.
- Presentar la clasificación de los pescados según su calidad y cría, así como identificar los cortes y preelaboraciones asociadas a este producto.

CONTENIDOS

Unidad 1. Conservación de alimentos. Métodos de conservación (I)

Introducción

La refrigeración

La congelación

La deshidratación

Encurtido

Salazón
Adobo
Resumen

Unidad 2. Conservación de alimentos. Métodos de conservación (II)

Introducción
Pasteurización
Marinada
Escabeche
Esterilización
Ahumado
Nuevas tecnologías
Resumen

Unidad 3. Conservación de alimentos. Estudio general de las materias primas

Introducción
Géneros perecederos: los huevos
Géneros no perecederos
Resumen

Unidad 4. Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de las verduras

Introducción
Clasificación de las verduras
Preelaboración y tratamiento de las verduras.
Presentación en el mercado
Resumen

Unidad 5. Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de las aves de corral

Introducción
Clasificación de las aves de corral
La calidad. Preelaboración y tratamiento de la aves de corral (aviar)
Piezas con denominación propia
Resumen

Unidad 6. Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del ganado lanar

Introducción
Clasificación del ganado lanar
Calidad de las razas españolas
Fraccionado y categorías. Piezas con denominación propia. Preelaboración y tratamiento del ganado lanar
Resumen

Unidad 7. Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del ganado vacuno

Introducción
Calidad del ganado vacuno
Clasificación por categorías

Despiece vacuno. Piezas con denominación propia. Preelaboración y tratamiento del ganado vacuno
Resumen

Unidad 8. Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del cerdo

Introducción
Clasificación de calidad
Clasificación comercial
Preelaboración y tratamiento del cerdo
Resumen

Unidad 9. Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de pescados

Introducción
Cría
Clasificación
Calidad
Preelaboración y tratamiento de pescados
Cortes de los pescados
Resumen

Glosario