



Manipulación en crudo y conservación de alimentos .

Sku: 11016IN

Horas: 40

Formato: HTML 5

OBJETIVOS

- Adquisición y/o actualización de los conocimientos necesarios para el desarrollo de las actividades de manipulación en crudo y conservación de toda clase de alimentos para su posterior elaboración. - Conocer los métodos de conservación tales como la deshidratación, el encurtido, el ahumado, la refrigeración, etc. incluyendo además las técnicas relacionadas con las nuevas tecnologías. - Dominar la clasificación de los productos alimentarios, así como conocer los tratamientos inherentes a cada uno de ellos. - Conocer la preelaboración y tratamiento de las verduras, así como la preelaboración de las aves, ganado lanar, ganado vacuno, el cerdo y el pescado.

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. - Géneros no perecederos. **UNIDAD 2: reelaboración 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