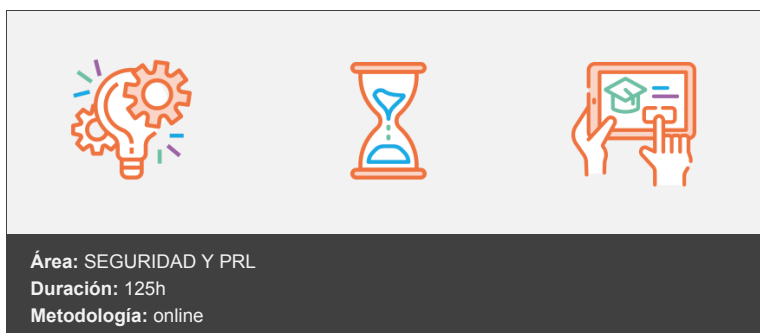


Manipulación en crudo y conservación de alimentos. inad030po



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 y estructura del curso

1. Conservación de alimentos. Métodos de conservación (I)
2. Conservación de alimentos. Métodos de conservación (II)
3. Conservación de alimentos. Estudio general de las materias primas.
4. Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de las verduras.
5. Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de las aves de corral.
6. Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del ganado lanar.
7. Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del ganado vacuno.
8. Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del cerdo.
9. Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de pescados.

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, videos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

***En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!***

Blog de Critería

