

## PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 30h

Metodología: online

### Objetivos

Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de las actividades de manipulación en crudo de toda clase de alimentos para su posterior elaboración.

### Contenidos y estructura del curso

1. Preelaboración y tratamiento de las verduras. 1.1. Clasificación de las verduras. 1.2. Presentación en el mercado.
2. Las aves de corral. 2.1. Clasificación. 2.2. La calidad. Preelaboración aviar. 2.3. Piezas con denominación propia.
3. Ganado lanar. 3.1. Clasificación 3.2. Calidad de las razas españolas 3.3. Fraccionado y categorías. Piezas con denominación propia.
4. Ganado vacuno. 4.1. Calidad. 4.2. Clasificación por categorías. 4.3. Despiece vacuno. Piezas con denominación propia. Vacuno mayor.
5. El cerdo. 5.1. Clasificación de calidad. 5.2. Clasificación comercial
6. Pescados. 6.1. Cría. 6.2. Clasificación. 6.3. Calidad 6.4. Preelaboraciones 6.5. Cortes de los 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, vídeos, 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](#)

