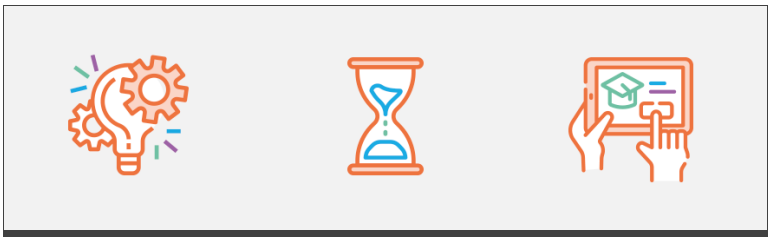
criteria

Manipulador en crudo y conservación de alimentos



Área: HABILIDADES
Duración: 10h
Metodología: online

Objetivos

Adquirir los conocimientos necesarios para un correcto desarrollo de las actividades de manipulación en el caso de alimentos crudos y en conservas, teniendo en cuenta las características propias de los alimentos.

Contenidos y estructura del curso

Conservación de alimentos
Introducción
Coste económico y medioambiental
¿Cómo evitar el desperdicio alimentario?
Parámetros para caracterizar un alimento
Características de los alimentos
Antigüedad
Civilizaciones antiguas
Antiguo Egipto
Civilización Persa
Antigua Grecia
Antigua Roma
Edad Media
Edad Moderna
Siglo XX
Actualidad
Resumen

Conservación por temperatura
Altas temperaturas
Ahumados
Pasteurización
Principales tipos de pasteurización
Diferencias entre las pasteurización y la ultrapasteurización
Esterilización
Bajas temperaturas
Normativa sobre conservación y elaboración de alimentos
Refrigeración
Huevo
Congelación
¿Conoces tu congelador?
Resumen

Conservación por acidificación
¿Qué es el pH?
pH de los principales alimentos

Marinado
Tipos de marinado
Escabeche
Adobo
Ceviche
Resumen

Conservación dependiente de la actividad agua y nuevas tecnologías
La listeria y la actividad-agua
Salazón
Principales usos del tratamiento de salazón
Deshidratación
Principales usos del proceso de deshidratación
Pros y contras de los procesos dependientes de la actividad agua
Nuevas tecnologías
Resumen

Estudio general de materias primas
Caducidad y consumo preferente
Concepto de vida útil
Productos perecederos
Productos no perecederos
Cereales
Frutos y legumbres secas
Enlatados y conservas
Recomendaciones antes de consumir conservas caseras
Resumen

Preelaborados
Introducción
Clasificación de los preelaborados
Preelaborados de Verduras
Clasificación de preelaborados de verduras
Carne de aves de corral
Ejemplos de preelaborados de aves de corral
Carne de ganado lanar
Preelaborados de Ganado lanar
Carne de Vacuno
Preelaborados de vacuno
Carne de Cerdo
Preelaborados de carne de cerdo
Preelaborados de pescado
Preelaborados y quinta gama
Resumen

Metodología

En Criteria 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 Criteria, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

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

Blog de Criteria