

Manipulación en crudo y conservación de alimentos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 125 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 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: los huevos.
- Géneros no perecederos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREELABORACIÓN 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