

Manipulación en crudo y conservación de alimentos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 125 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

- Conocer los procedimientos de conservación, mantenimiento y descongelación de productos alimenticios, cuáles de estos son perecederos y su tipología según procedencia y uso.
- Dotar de las competencias y conocimientos para la conservación, tratamiento y preservación de alimentos.
- Efectuar los métodos de conservación de los productos haciendo uso de las técnicas específicas según su naturaleza y características previas a su conservación.
- Aplicar métodos de conservación según la naturaleza y características previas de conservación del producto.
- Dotar de las competencias y conocimientos para preelaborar y tratar material alimenticio de distintas clases aplicando unas técnicas u otras en función de sus características.
- Mostrar las pautas asociadas a una correcta preelaboración y tratamiento de las aves de corral.
- Identificar al ganado lanar en base a su calidad y tipos, así como a su fraccionado y categorización.
- Presentar al ganado vacuno en base a su categorización comercial, tratamiento de conservación y despiece aplicado.
- Enumerar las necesidades de preelaboración y tratamiento de la carne de cerdo considerando su clasificación según calidad y comercialización.
- Presentar la clasificación de los pescados según su calidad y cría, así como identificar los cortes y preelaboraciones asociadas a este producto.

CONTENIDOS

Conservación de alimentos. Métodos de conservación (I)

Introducción

La refrigeración

La congelación

La deshidratación

Encurtido

Salazón

Adobo

Resumen

Conservación de alimentos. Métodos de conservación (II)

Introducción

Pasteurización

Marinada

Escabeche

Esterilización

Ahumado

Nuevas tecnologías

Resumen

Conservación de alimentos. Estudio general de las materias primas

Introducción

Géneros perecederos: los huevos

Géneros no perecederos

Resumen

Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de las verduras

Introducción

Clasificación de las verduras

Preelaboración y tratamiento de las verduras.

Presentación en el mercado

Resumen

Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de las aves de corral

Introducción

Clasificación de las aves de corral

La calidad. Preelaboración y tratamiento de la aves de corral (aviar)

Piezas con denominación propia

Resumen

Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del ganado lanar

Introducción

Clasificación del ganado lanar

Calidad de las razas españolas

Fraccionado y categorías. Piezas con denominación propia. Preelaboración y tratamiento del ganado lanar

Resumen

Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del ganado vacuno

Introducción

Calidad del ganado vacuno

Clasificación por categorías

Despiece vacuno. Piezas con denominación propia. Preelaboración y tratamiento del ganado vacuno

Resumen

Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del cerdo

Introducción

Clasificación de calidad

Clasificación comercial

Preelaboración y tratamiento del cerdo

Resumen

Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de pescados

Introducción

Cría

Clasificación

Calidad

Preelaboración y tratamiento de pescados

Cortes de los pescados

Resumen

Glosario