

INAD030PO. MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.



SKU: 12647IN

Horas: 125

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.

CONTENIDO

UNIDAD 1: Conservación de alimentos. Métodos de conservación (I)

Introducción

La refrigeración

La congelación

La deshidratación

Encurtido

Salazón

Adobo

Resumen

UNIDAD 2: Conservación de alimentos. Métodos de conservación (II)

Introducción

Pasteurización

Marinada

Escabeche

Esterilización

Ahumado

Nuevas tecnologías

Resumen

UNIDAD 3: Conservación de alimentos. Estudio general de las materias primas

Introducción

Géneros perecederos: los huevos

Géneros no perecederos

Resumen

UNIDAD 4: 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

UNIDAD 5: Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de las aves de corral

Introducción

Clasificación de las aves de corral

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

Piezas con denominación propia

Resumen

UNIDAD 6: 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

UNIDAD 7: 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

UNIDAD 8: Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del cerdo

Introducción

Clasificación de calidad

Clasificación comercial

Preelaboración y tratamiento del cerdo

Resumen

UNIDAD 9: Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de pescados

Introducción

Cría

Clasificación

Calidad

Preelaboración y tratamiento de pescados

Cortes de los pescados

Resumen

Glosario