

# INAD0001. MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.



**SKU:** PS\_INAD0001

**Horas:** 125

## OBJETIVOS

- Dotar de las competencias y conocimientos para la conservación, tratamiento y preservación de alimentos.
- Dotar de las competencias y conocimientos para prelaborar y tratar material alimenticio de distintas clases aplicando unas técnicas u otras en función sus características.
- Conocer los procedimientos de conservación, mantenimiento y descongelación de productos alimenticios, cuáles de estos son perecederos y su tipología según procedencia y uso.

## CONTENIDO

- **Unidad 1. Conservación de alimentos.**
  - Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
    - Aplicación de métodos de conservación de alimentos.
      - Métodos de conservación.
      - Refrigeración.
      - Congelación.
      - Deshidratación.
      - Encurtido.
      - Salazón.
      - Adobo.
      - Pasteurización.
      - Marinada.
      - Escabeche.
      - Esterilización.
      - Ahumado.
      - Nuevas tecnologías.

- Estudio general de las materias primas.
- Géneros perecederos: los huevos.
- Géneros no perecederos.
- Habilidades de gestión, personales y sociales
  - Cumplimiento de los métodos de tratamiento, envasado, etiquetado y categorización de los alimentos y su mantenimiento.
- **Unidad 2. Preelaboración de alimentos.**
  - Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
    - Gestión de la preelaboración de alimentos
      - Preelaboración y tratamiento de las verduras.
      - Clasificación de las verduras.
      - Presentación en el mercado.
      - Aves de corral.
      - Clasificación.
      - 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.
      - Cerdo.
      - Clasificación de calidad.
      - Clasificación comercial.
      - Pescados.
      - Cría.
      - Clasificación.
      - Calidad.
      - Preelaboraciones.
      - Cortes de los pescados.
  - Habilidades de gestión, personales y sociales
    - Valoración de la necesidad de realizar correctamente la preelaboración y el tratamiento adecuado de los distintos tipos de materias primas.
    - Asimilación de las técnicas de gestión y clasificación de las distintas especies y razas españolas según la calidad de su carne y la denominación de origen.