

# MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS .



SKU: 11016IN

Horas: 40

## 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.

- La refrigeración.

- La congelación.

- La deshidratación.

- Encurtido.

- Salazón.

- Adobo
- Pasteurización.
- Marinada.
- Escabeche
- Esterilización.
- Ahumado
- Nuevas tecnologías

Estudio general de las materias primas.

- Géneros perecederos.
- Géneros no perecederos.

## **UNIDAD 2: reelaboración 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

- Prelaboraciones

- Cortes de los pescados