

PROGRAMA FORMATIVO

Manipulación en crudo y conservación de alimentos.

INAD030PO - versión online

Código: 12646

Modalidad: ON LINE

Duración: 125 horas

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.

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