

Manipulación en crudo y conservación de alimentos

Modalidad: Online

Duración: 120 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 las 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





TRAINING

Cortes de los pescados
Resumen

Glosario

