

Manipulación en crudo y conservación de alimentos.

Horas

40

Acerca de este curso

Cod: 11016IN

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
- Preelaboraciones

– Cortes de los pescados

¿Qué aprenderás?

- 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.