

Manipulación en crudo y conservación de alimentos.

Código del curso: 11016IN

Horas: 40

Descripción del curso:

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.