

INAD030PO. MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

SKU: PMAI1067

Horas 125

OBJETIVOS

1. Conocer las técnicas y procedimientos para realizar una conservación de alimentos en crudo de forma óptima.
2. Conocer cómo realizar una preelaboración de alimentos para tratarlos de forma óptima.
3. Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de actividades de manipulación en crudo y conservación de toda clase de alimentos para su posterior elaboración.

CONTENIDO

1. Conservación de alimentos (35 horas)
1.1. Métodos de conservación.
1.1.1. La refrigeración.
1.1.2. La congelación.
1.1.3. La deshidratación.
1.1.4. Encurtido.
1.1.5. Salazón.
1.1.6. Adobo.
1.1.7. Pasteurización.
1.1.8. Marinada.
1.1.9. Escabeche.
1.1.10. Esterilización.
1.1.11. Ahumado.
1.1.12. Nuevas tecnologías.

1.2. Estudio general de las materias primas.
1.2.1. Géneros perecederos: los huevos.
1.2.2. Géneros no perecederos.

2. Preelaboración de alimentos (90 horas)

2.1. Preelaboración y tratamiento de las verduras.
2.1.1. Clasificación de las verduras.
2.1.2. Presentación en el mercado.

2.2. Las aves de corral.
2.2.1. Clasificación.
2.2.2. La calidad. Preelaboración aviar.
2.2.3. Piezas con denominación propia.

2.3. Ganado lanar.
2.3.1. Clasificación.
2.3.2. Calidad de las razas españolas.
2.3.3. Fraccionado y categorías. Piezas con denominación propia.

2.4. Ganado vacuno.
2.4.1. Calidad.
2.4.2. Clasificación por categorías.
2.4.3. Despiece vacuno. Piezas con denominación propia. Vacuno mayor.

2.5. El cerdo.
2.5.1. Clasificación de calidad.
2.5.2. Clasificación comercial.

2.6. Pescados.
2.6.1. Cría.
2.6.2. Clasificación.
2.6.3. Calidad.
2.6.4. Preelaboraciones.
2.6.5. Cortes de los pescados.