

## Manipulación en crudo y conservación de alimentos INAD030PO-Online

Código 12646

- 125 horas. Tipo C

### 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

Cortes de los pescados

Resumen

## **Glosario**