

Modalidad: curso e-Learning Duración: 125 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

## OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de las actividades de manipulación en crudo y conservación de toda clase de alimentos para su posterior elaboración.

## CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 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: los huevos. - Géneros no perecederos. UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREELABORACIÓN 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

