

Modalidad: curso e-Learning Duración: 125 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

## 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)IntroducciónLa refrigeraciónLa congelaciónLa deshidrataciónEncurtidoSalazónAdoboResumenConservación de alimentos. Métodos de conservación (II)IntroducciónPasteurizaciónMarinadaEscabecheEsterilizaciónAhumadoNuevas tecnologíasResumenConservación de alimentos. Estudio general de las materias primasIntroducciónGéneros perecederos: los huevosGéneros no perecederosResumenPreelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de las verdurasIntroducciónClasificación de las verdurasPreelaboración y tratamiento de las verduras.Presentación en el mercadoResumenPreelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de las aves de corralIntroducciónClasificación de las aves de corralLa calidad. Preelaboración y tratamiento de la aves de corral (aviar)Piezas con denominación propiaResumenPreelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del ganado lanarIntroducciónClasificación del ganado lanarCalidad de las razas españolasFraccionado y categorías. Piezas con denominación propia. Preelaboración y tratamiento del ganado lanarResumenPreelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del ganado vacunoIntroducciónCalidad del ganado vacunoClasificación por categoríasDespiece vacuno. Piezas con denominación propia. Preelaboración y tratamiento del ganado vacunoResumenPreelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del cerdoIntroducciónClasificación de calidadClasificación comercialPreelaboración y tratamiento del cerdoResumenPreelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de pescadosIntroducciónCríaClasificaciónCalidadPreelaboración y tratamiento de pescadosCortes de los pescadosResumenGlosario

