



Manipulación en crudo y conservación de alimentos

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.

- 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.

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