

INAD030PO MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Categoría

Industrias
alimentarias



www.clctic.es

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.



Modalidad
E-learning



Duración
125H

MÁS CURSOS EN >

<https://catalogo.repositorioclctic.com/>



Índice de contenidos

1. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

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

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