

MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (INAD0001)

Categoría

Hostelería y turismo



www.clictic.es

Objetivos

Conocer los procedimientos de conservación, mantenimiento y descongelación de productos alimenticios, cuáles de estos son perecederos y su tipología según procedencia y uso.

Características



Modalidad
E-learning



Duración
125H

MÁS CURSOS EN >

<https://catalogo.repositorioclictic.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.

Índice de contenidos

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.