

INAD030PO

Manipulación en crudo y conservación de alimentos

Nº de horas:

125 horas

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.

Requisitos y conocimientos:

No son necesarios conocimientos previos.

Contenido INAD030PO: Manipulación en crudo y conservación de alimentos**Unidad Didáctica 01: Conservación de alimentos.**

1.1. Métodos de conservación.

Tratamientos por acción del calor (pasteurización, esterilización, escaldado).

Irradiación.

Alta presión.

Tratamiento por acción del frío (la refrigeración, la congelación, la deshidratación).

Manipulación del contenido en agua (evaporación, secado: curado, salazón, liofilización).

1.2. Estudio general de las materias primas.

Métodos de selección y clasificación de materias primas:

Según sus características físicas.

Según su percibilidad (perecederos, semiperecederos y no perecederos).

Unidad Didáctica 02: Preelaboración de alimentos

2.1. Preelaboración y tratamiento de las verduras.

2.2. Las aves de corral.

2.3. Ganado lanar.

2.4. Ganado vacuno.

2.5. El cerdo.

2.6. Pescados.