

NOMBRE DEL CURSO: MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
ÁMBITO: HOSTELERÍA Y TURISMO
HORAS: 150

OBJETIVOS:

- ✓ Conocer los métodos de manipulación en crudo y su conservación (deshidratación, ahumado...) para posteriormente su elaboración.
- ✓ Dominar la clasificación de los productos alimentarios, así como sus tratamientos, preelaboración y tratamientos de verduras, aves, ganado, ovino...

INDICE:

MÓDULO 1. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Portada

1. Métodos de conservación
 - 1.1. La refrigeración
 - 1.2. La congelación
Actividad 1.1
 - 1.3. La deshidratación
 - 1.4. Encurtido
 - 1.5. Salazón
Actividad 1.2
 - 1.6. Adobo
 - 1.7. Pasteurización
 - 1.8. Marinada
 - 1.9. Escabeche
 - 1.10. Esterilización
Actividad 1.3
 - 1.11. Ahumado
Actividad 1.4
 - 1.12. Nuevas tecnologías
Caso práctico 1.1
2. Estudio general de las materias primas
 - 2.1. Géneros perecederos: los huevos
 - 2.2. Géneros no perecederos

MÓDULO 2. PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Portada

1. Preelaboración y tratamiento de las verduras
 - 1.1. Clasificación de las verduras
 - 1.2. Presentación en el mercado
Actividad 2.1
2. Las aves de corral
 - 2.1. Clasificación
 - 2.2. La calidad. Preelaboración aviar
 - 2.3. Piezas con denominación propia

3. Ganado lanar
 - 3.1. Clasificación
 - 3.2. Calidad de las razas españolas
 - 3.3. Fraccionado y categorías. Piezas con denominación propia
4. Ganado vacuno
 - 4.1. Calidad
 - 4.2. Clasificación por categorías
Actividad 2.2
 - 4.3. Despiece vacuno. Piezas con denominación propia. Vacuno mayor
Caso práctico 2.1
5. El cerdo
 - 5.1. Clasificación de calidad
 - 5.2. Clasificación comercial
6. Pescados
 - 6.1. Cría
 - 6.2. Clasificación
 - 6.3. Calidad
 - 6.4. Prelaboraciones
 - 6.5. Cortes de los pescados
Actividad 2.3