

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

MODALIDAD: TELEFORMACIÓN

OBJETIVOS:

OBJETIVO GENERAL:

- Adquirir los conocimientos necesarios en el ámbito de la restauración para desarrollar las actividades necesarias en la manipulación en crudo y conservación de toda clase de alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Aplicar las distintas técnicas de preparación en crudo de hortalizas, carnes, pescados y mariscos, para su posterior elaboración, utilizando herramientas y equipos adecuados.
- Aplicar técnicas de conservación de vegetales, carnes, pescados y mariscos, utilizando las técnicas y equipos adecuados.

CONTENIDOS:

MÓDULO I. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

U.D 1 MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

1. La refrigeración.
2. La congelación.
3. La deshidratación.
4. Encurtido.
5. Salazón.
6. Adobo
7. Pasteurización.
8. Marinada.
9. Escabeche
10. Esterilización.
11. Ahumado
12. Nuevas tecnologías

U.D 2 ESTUDIO GENERAL DE LAS MATERIAS PRIMAS.

1. Géneros perecederos: los huevos.
2. Géneros no perecederos.

MÓDULO II. PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS

U.D 1. PREELABORACIÓN Y TRATAMIENTO DE LAS VERDURAS.

1. Clasificación de las verduras.
2. Presentación en el mercado.

U.D 2 LAS AVES DE CORRAL

1. Clasificación.
2. La calidad. Preelaboración aviar.
3. Piezas con denominación propia.

U.D 3 GANADO LANAR.

1. Clasificación
2. Calidad de las razas españolas
3. Fraccionado y categorías. Piezas con denominación propia.

U.D 4 GANADO VACUNO.

1. Calidad.
2. Clasificación por categorías.
3. Despiece vacuno. Piezas con denominación propia. Vacuno mayor.

Contenidos prácticos:

Cuestionario inicial

Cuestionario final

Ejercicios prácticos y supuestos

Ejercicio de autoevaluación

U.D 5. EL CERDO.

1. Clasificación de calidad.
2. Clasificación comercial

U.D 6 PESCADOS.

1. Cría.
2. Clasificación.
3. Calidad
4. Preelaboraciones
5. Cortes de los pescados