

A person wearing a white lab coat is shown from the chest down, operating a food processor. The person's hands are on the top of the appliance. The background is a bright, clean kitchen environment. The text is overlaid on a semi-transparent grey rounded rectangle in the center of the image.

**(INAD030PO) Manipulación en crudo y
conservación de alimentos**

Objetivos

□ **Objetivo General**

- 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.

Contenidos

125 horas	(INAD030PO) Manipulación en crudo y conservación de alimentos
	<p>Unidad 1: Conservación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1.1. Métodos de conservación. <ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> • 1.2.1. Géneros perecederos: los huevos. • 1.2.2. Géneros no perecederos.

	<p>Unidad 2: Preelaboración de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none">• 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