



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

INAD030PO. Manipulación en crudo y conservación de alimentos	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Conservación de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Métodos de conservación. • Estudio general de las materias primas. • Métodos de selección y clasificación de materias primas. 	67,30 horas
Examen UA 01	30 minutos
Actividades de Evaluación UA 01	1,30 horas
Tiempo total de la unidad	69,30 horas
<p>Unidad 2: Prelaboración de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prelaboración y tratamiento de las verduras. <ul style="list-style-type: none"> ○ Introducción a la conservación de alimentos. • Aves de corral. • Ganado lanar. • Ganado vacuno. • El cerdo. • Pescados. 	52,30 horas
Examen UA 02	30 minutos
Actividades de Evaluación UA 02	1 hora
Tiempo total de la unidad	54 horas
Actividad de Evaluación final	30 minutos
Examen final	1 hora
2 unidades	125 horas