



MCR0052. Manipulación segura y conservación eficaz de alimentos





MCR0052



Manipulación segura y conservación eficaz de alimentos

El contenido formativo se adecúa a la unidad de competencia UC0260_2 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP)

Duración: 125 horas

Modalidad: 100% online

Requisitos y conocimientos previos: no se requiere nivel académico previo, pero al ser en modalidad online es necesario poseer conocimientos básicos de informática, así como habilidades básicas de comunicación lingüística que permitan el aprendizaje y el seguimiento de la formación.



Objetivo

- Conocer y aplicar procedimientos de manipulación, conservación, mantenimiento, selección, clasificación y preelaboración de productos alimentarios, atendiendo a su naturaleza, grado de perecibilidad, condiciones de calidad, necesidades de seguridad alimentaria y posibilidades de aprovechamiento eficaz.

Contenidos

Unidad 1: Aplicación de métodos de conservación de alimentos

1. Introducción a la conservación de alimentos.
2. Métodos de conservación.
3. Estudio General de las materias primas.
4. Métodos de selección y clasificación de materias primas.

Unidad 2: Gestión de la preelaboración de alimentos

1. Preelaboración y tratamiento de verduras.
 - 1.1. Introducción a la conservación de alimentos.
2. Aves de corral.
3. Ganado lanar.
4. Ganado vacuno.
5. El cerdo.
6. Pescados.