

# Manipulación En Crudo Y Conservación De Alimentos



**Área:** Hostelería  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 30 h  
**Precio:** 210.00€

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

## OBJETIVOS

- Adquisición y/o actualización de los conocimientos necesarios para el desarrollo de las actividades de manipulación en crudo y conservación de toda clase de alimentos para su posterior elaboración. - Conocer los métodos de conservación tales como la deshidratación, el encurtido, el ahumado, la refrigeración, etc. incluyendo además las técnicas relacionadas con las nuevas tecnologías. - Dominar la clasificación de los productos alimentarios, así como conocer los tratamientos inherentes a cada uno de ellos. - Conocer la preelaboración y tratamiento de las verduras, así como la preelaboración de las aves, ganado lanar, ganado vacuno, el cerdo y el pescado.

## CONTENIDOS

UNIDAD 1: Conservación de alimentos Métodos de conservación. - La refrigeración. - La congelación. - La deshidratación. - Encurtido. - Salazón. - Adobo - Pasteurización. - Marinada. - Escabeche - Esterilización. - Ahumado - Nuevas tecnologías Estudio general de las materias primas. - Géneros perecederos. - Géneros no perecederos. UNIDAD 2: reelaboración de alimentos Preelaboración y tratamiento de las verduras. - Clasificación de las verduras. - Presentación en el mercado. Las aves de corral. - Clasificación. - La calidad. Preelaboración aviar. - Piezas con denominación propia. Ganado lanar. - Clasificación - Calidad de las razas españolas - Fraccionado y categorías. Piezas con denominación propia. Ganado vacuno. - Calidad. - Clasificación por categorías. - Despiece vacuno. Piezas con denominación propia. Vacuno mayor. El cerdo. - Clasificación de calidad. - Clasificación comercial Pescados. - Cría. - Clasificación. - Calidad - Preelaboraciones - Cortes de los pescados

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.