

---

# Manipulación en crudo y conservación de alimentos

---

■ 125 horas. Tipo C

## 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

### **Conservación de alimentos. Métodos de conservación (I)**

Introducción  
La refrigeración  
La congelación  
La deshidratación  
Encurtido  
Salazón  
Adobo  
Resumen

### **Conservación de alimentos. Métodos de conservación (II)**

Introducción  
Pasteurización  
Marinada  
Escabeche  
Esterilización  
Ahumado  
Nuevas tecnologías  
Resumen

### **Conservación de alimentos. Estudio general de las materias primas**

Introducción  
Géneros perecederos: los huevos  
Géneros no perecederos  
Resumen

### **Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de las verduras**

Introducción  
Clasificación de las verduras  
Preelaboración y tratamiento de las verduras.

---

Presentación en el mercado  
Resumen

**Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de las aves de corral**

Introducción  
Clasificación de las aves de corral  
La calidad. Preelaboración y tratamiento de las aves de corral (aviar)  
Piezas con denominación propia  
Resumen

**Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del ganado lanar**

Introducción  
Clasificación del ganado lanar  
Calidad de las razas españolas  
Fraccionado y categorías. Piezas con denominación propia. Preelaboración y tratamiento del ganado lanar  
Resumen

**Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del ganado vacuno**

Introducción  
Calidad del ganado vacuno  
Clasificación por categorías  
Despiece vacuno. Piezas con denominación propia. Preelaboración y tratamiento del ganado vacuno  
Resumen

**Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento del cerdo**

Introducción  
Clasificación de calidad  
Clasificación comercial  
Preelaboración y tratamiento del cerdo  
Resumen

**Preelaboración de alimentos. Preelaboración y tratamiento de pescados**

Introducción  
Cría  
Clasificación  
Calidad  
Preelaboración y tratamiento de pescados  
Cortes de los pescados  
Resumen

**Glosario**