

# Manipulación en crudo y conservación de alimentos

**Duración:** 56 horas.

**Modalidad:** online

- 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

- **1. Unidad de aprendizaje 1: Conservación de alimentos**
  - Introducción
  - 1. Métodos de conservación
  - 2. Estudio general de las materias primas
  - 3. Resumen
- **2. Unidad de aprendizaje 2: Preelaboración de alimentos**
  - Introducción
  - 1. Preelaboración y tratamiento de las verduras
  - 2. Las aves de corral
  - 3. Ganado lanar
  - 4. Ganado vacuno
  - 5. El cerdo
  - 6. Pescado
  - 7. Resumen
- **3. Bibliografía**
  - Bibliografía

- **4. Glosario**

- Glosario