



Manipulación en crudo y conservación de alimentos



Teleformación



125 Horas



100%

Subvencionado

Conoce cómo manipular alimentos en crudo, con todas las medidas de seguridad que impidan la contaminación de los mismos.

En este **curso gratis de Manipulación en crudo y conservación de alimentos**, veremos como manipular y conservar alimentos para evitar que pierdan propiedades.

“Learn different, learn with us.”



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):

1. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
 - 1.1. Métodos de conservación.
 - 1.1.1. La refrigeración.
 - 1.1.2. La congelación.
 - 1.1.3. La deshidratación.
 - 1.1.4. Encurtido.
 - 1.1.5. Salazón.
 - 1.1.6. Adobo
 - 1.1.7. Pasteurización.
 - 1.1.8. Marinada.
 - 1.1.9. Escabeche
 - 1.1.10. Esterilización.
 - 1.1.11. Ahumado
 - 1.1.12. Nuevas tecnologías
 - 1.2. Estudio general de las materias primas.
 - 1.2.1. Géneros perecederos: los huevos.
 - 1.2.2. Géneros no perecederos.
2. PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS
 - 2.1. Preelaboración y tratamiento de las verduras.
 - 2.1.1. Clasificación de las verduras.
 - 2.1.2. Presentación en el mercado.
 - 2.2. Las aves de corral.
 - 2.2.1. Clasificación.
 - 2.2.2. La calidad. Preelaboración aviar.
 - 2.2.3. Piezas con denominación propia.
 - 2.3. Ganado lanar.
 - 2.3.1. Clasificación
 - 2.3.2. Calidad de las razas españolas
 - 2.3.3. Fraccionado y categorías. Piezas con denominación propia.
 - 2.4. Ganado vacuno.
 - 2.4.1. Calidad.
 - 2.4.2. Clasificación por categorías.
 - 2.4.3. Despique vacuno. Piezas con denominación propia. Vacuno mayor.
 - 2.5. El cerdo.
 - 2.5.1. Clasificación de calidad.
 - 2.5.2. Clasificación comercial
 - 2.6. Pescados.
 - 2.6.1. Cría.
 - 2.6.2. Clasificación.
 - 2.6.3. Calidad
 - 2.6.4. Preelaboraciones
 - 2.6.5. Cortes de los pescados



Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para **trabajadores por cuenta propia (autónomos)** o **trabajadores por cuenta ajena** de los sectores:

- Hostelería, Agencias de viajes, Alquiler de vehículos con y sin conductor, Transporte de viajeros por carretera, Transporte aéreo, Empresas organizadoras del juego del Bingo, Elaboradores de productos cocinados para su venta a domicilio.

También pueden realizar este curso los trabajadores que se encuentren **afectados por un ERTE** en vigor.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación Nacional 2021.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

¡Contacta con nosotros y te informaremos!



955 10 01 25



627 85 76 96



hola@miscursosyformacion.com