

I N A D O 3 0 P O

MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS 125h



**Conservación de alimentos, preelaboración de ingredientes
y técnicas culinarias fundamentales**

Objetivos

- Conservación de alimentos:
Métodos como refrigeración, congelación y técnicas modernas.
- Preelaboración de verduras:
Clasificación y tratamiento para su uso en cocina.
- Preelaboración de carnes:
Clasificación y despiece de aves, ganado y cerdo.
- Pescados: Cría, clasificación y preelaboración en cocina.
- Géneros perecederos y no perecederos: Manejo y conservación de huevos y otros alimentos.

Temario

1. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
 - Métodos de conservación.
 - La refrigeración.
 - La congelación.



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

www.emprendecastellon.com

I N A D O 3 0 P O

MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS *125h*



**Conservación de alimentos, preelaboración de ingredientes
y técnicas culinarias fundamentales**

Temario

- La deshidratación.
- Encurtido.
- Salazón.
- Adobo
- Pasteurización.
- Marinada.
- Escabeche
- Esterilización.
- Ahumado
- Nuevas tecnologías

- Estudio general de las materias primas.
 - Géneros perecederos: los huevos.
 - Géneros no perecederos.

2. PREELABORACIÓN 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.



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

www.emprendecastellon.com

I N A D O 3 0 P O

MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS 125h



**Conservación de alimentos, preelaboración de ingredientes
y técnicas culinarias fundamentales**

Temario

- 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



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

www.emprendecastellon.com