

**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](http://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](http://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](http://www.emprendecastellon.com)**