



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## INAD030PO MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

---

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este Curso INAD030PO MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Instalación y mantenimiento. Con este CURSO INAD030PO MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y 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

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1. Métodos de conservación
2. - La refrigeración
3. - La congelación
4. - La deshidratación
5. - Encurtido
6. - Salazón
7. - Adobo

8. - Pasteurización
9. - Marinada
10. - Escabeche
11. - Esterilización
12. - Ahumado
13. - Nuevas tecnologías
14. Estudio general de las materias primas
15. - Géneros perecederos: los huevos
16. - Géneros no perecederos

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS

1. Preelaboración y tratamiento de las verduras
2. - Clasificación de las verduras
3. - Presentación en el mercado
4. Las aves de corral
5. - Clasificación
6. - La calidad. Preelaboración aviar
7. - Piezas con denominación propia
8. Ganado lanar
9. - Clasificación
10. - Calidad de las razas españolas
11. - Fraccionado y categorías. Piezas con denominación propia
12. Ganado vacuno
13. - Calidad
14. - Clasificación por categorías
15. - Despiece vacuno. Piezas con denominación propia. Vacuno mayor
16. El cerdo
17. - Clasificación de calidad
18. - Clasificación comercial
19. Pescados
20. - Cría
21. - Clasificación
22. - Calidad

23. - Prelaboraciones

24. - Cortes de los pescados



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)