

# Programa formativo

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



**Manipulación en crudo y conservación de  
alimentos**

**Duración: 125 horas**



**Grupo Glorieta**

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

# Objetivos

- 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

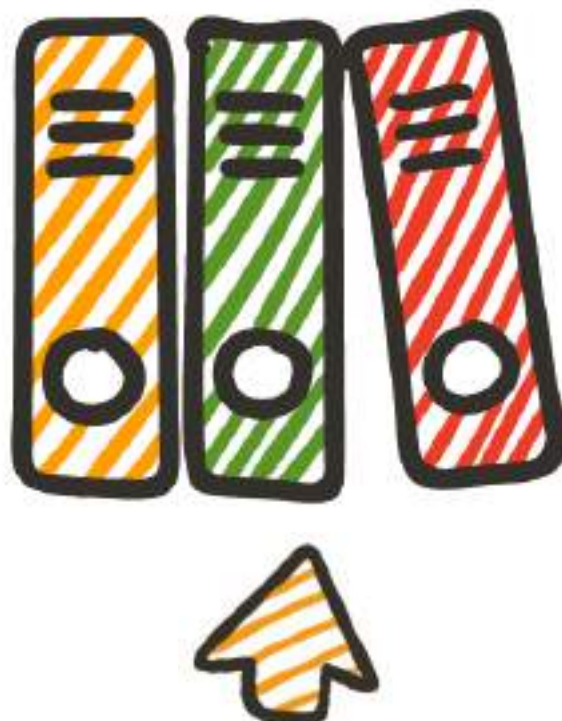
## 1. Conservación de alimentos.

- Métodos de conservación.
- La refrigeración.
- La congelación.
- 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.
- 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.



**ACCESO AL  
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



**Grupo Glorieta**

**965 789 115**

[www.grupoglorieta.com](http://www.grupoglorieta.com)

[fcontinua@grupoglorieta.com](mailto:fcontinua@grupoglorieta.com)