



Manipulación en crudo y conservación de alimentos

Formación online • 125 horas de duración

x x x x x x x x x x
x x x x x x x x x x
x x x x x x x x x x

femxa

CARACTERÍSTICAS

X X X X X X X X X X X



Objetivo principal del curso

Conocer los procedimientos de conservación, mantenimiento y descongelación de productos alimenticios, cuáles de estos son perecederos y su tipología según procedencia y uso.



Modalidad
**100%
online**



Diploma de
Aprovechamiento



**Apoyo y
asesoramiento**
continuo



Formación online
(bonificable hasta el 100%)



TEMARIO

x x x x x

¿Qué **aprenderás**
con nosotros?

1

MÓDULO 1. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1. APLICACIÓN DE MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1.1 Métodos de conservación

- 1.1.1 Refrigeración
- 1.1.2 Congelación
- 1.1.3 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

2.1. Estudio general de las materias primas

- 2.1.1. Géneros percederos: los huevos
- 2.1.2. Géneros no percederos

2

MÓDULO 2. PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS

1. GESTIÓN DE LA PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS

1.1 Preelaboración y tratamiento de las verduras

- 1.1.1 Clasificación de las verduras

- 1.1.2 Presentación en el mercado
- 1.2 Aves de corral
 - 1.2.1 Clasificación
 - 1.2.2 Calidad. Preelaboración aviar
 - 1.2.3 Piezas con denominación propia
- 1.3. Ganado lanar
 - 1.3.1 Clasificación
 - 1.3.2 Calidad de las razas españolas
 - 1.3.3 Fraccionado y categorías. Piezas con denominación propia
- 1.4 Ganado vacuno
 - 1.4.1 Calidad
 - 1.4.2 Clasificación por categorías
 - 1.4.3 Despiece vacuno. Piezas con denominación propia. Vacuno mayor
- 1.5 Cerdo
 - 1.5.1 Clasificación de calidad
 - 1.5.2 Clasificación comercial
- 1.6 Pescados
 - 1.6.1 Cría
 - 1.6.2 Clasificación
 - 1.6.3 Calidad
 - 1.6.4 Preelaboraciones
 - 1.6.5 Cortes de los pescados





100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que tú, como alumno, adquieras un nivel de conocimiento adecuado a tu ocupación profesional. Te ofrecemos un nivel alto de interactividad que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información.

Una vez confirmado el pago, formalizaremos tu matrícula en el curso y, el día del inicio (miércoles o viernes), recibirás un correo electrónico con tus claves de acceso al **Campus Virtual**.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con tus responsabilidades personales y laborales. ¡Tú organizas tu tiempo!

¿Qué te vas a encontrar?

Una vez dentro del Campus, podrás descargar y estudiar el material didáctico, ver videotutoriales explicativos, participar en foros de debate, plantear tus dudas a tu tutor personal, leer documentación complementaria, realizar las actividades o interactuar con otros alumnos.



Fácil de utilizar: no se necesitan conocimientos específicos de informática para realizar el curso. Nuestra plataforma online te guiará paso a paso en todo el proceso de formación.



Tutor personal: resuelve todas tus dudas en directo en horario de tutorías o consulta con tu tutor personal a través de email.



Desde cualquier dispositivo: sin desplazamientos. Estés donde estés, con tus claves de acceso podrás hacer el curso desde cualquier ordenador.



Vídeos y herramientas multimedia: foros, chats, casos prácticos y múltiples vídeos que harán que tu aprendizaje sea mucho más ameno.



Disponible las 24 horas: se puede acceder al curso en cualquier momento del día.



Contenido descargable: el contenido del curso y todo el material complementario está disponible para su descarga.



Soporte técnico: Contarás con el apoyo de un equipo de soporte informático para cualquier necesidad que te pueda surgir.



Tutorías telefónicas: podrás contactar con tu tutor telefónicamente.

X X X X X X X X X X X

X X X X X X X X X X X

X X X X X X X X X X X

X X X X X X X X X X X

X X X X X X X X X X X

X X X X X X X X X X X

X X X X X X X X X X X

X X X X X X X X X X X

X X X X X X X X X X X

X X X X X X X X X X X

femxa

