



INAD0001. Manipulación en crudo y conservación de alimentos

Objetivos

□ **Objetivo general**

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

□ **Objetivos específicos**

- Dotar de las competencias y conocimientos para la conservación, tratamiento y preservación de alimentos.
- Dotar de las competencias y conocimientos para preelaborar y tratar material alimenticio de distintas clases aplicando unas técnicas u otras en función sus características.

Contenidos

Manipulación en crudo y conservación de alimentos	Tiempo estimado
Módulo 01. Conservación de alimentos	60 horas
<p>Unidad 1: Conservación de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Métodos de conservación. • Estudio general de las materias primas. • Métodos de selección y clasificación de materias primas. 	
Examen UA 01	30 minutos
Actividad/es de Evaluación UA 01	90 minutos
Tiempo total de la unidad	60 horas
Módulo 02. Preelaboración de alimentos	65 horas
<p>Unidad 2: Preelaboración de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preelaboración y tratamiento de verduras. • Aves de corral. • Ganado lanar. • Ganado vacuno. • El cerdo. • Pescados. 	
Examen UA 02	30 minutos
Actividad/es de Evaluación UA 02	60 minutos
Tiempo total de la unidad	63 horas
Ejercicio práctico final	1 hora
Examen final	1 hora

2 unidades

125 horas