

MANIPULACIÓN SEGURA Y CONSERVACIÓN EFICAZ DE ALIMENTOS. MCR0052

SKU: N / A | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 125

Cod. 01

Acreditado por Universidad SI

Créditos ECTS 5

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Manipulación segura y conservación eficaz de alimentos

Objetivos

• Conocer y aplicar procedimientos de manipulación, conservación, mantenimiento, selección, clasificación y preelaboración de productos alimentarios, atendiendo a su naturaleza, grado de perechibilidad, condiciones de calidad, necesidades de seguridad alimentaria y posibilidades de aprovechamiento eficaz.

Contenidos

Unidad 1: Aplicación de métodos de conservación de alimentos

1. Introducción a la conservación de alimentos.
2. Métodos de conservación.
3. Estudio General de las materias primas.
4. Métodos de selección y clasificación de materias primas.

Unidad 2: Gestión de la preelaboración de alimentos

1. Preelaboración y tratamiento de verduras.
 - 1.1. Introducción a la conservación de alimentos.
2. Aves de corral.
3. Ganado lanar.
4. Ganado vacuno.
5. El cerdo.
6. Pescados.



Tal vez te interese este curso: [Adaptación a la Normativa Obligatoria 1169/2011. Alergias Alimentarias](#)

O quizá este otro: [Gestión de alérgenos en restauración y hostelería](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

