



**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

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

**2 unidades**

**125 horas**