



Experto en
**Manipulación en crudo y
conservación de alimentos**

Instituto
de Formación
Empresarial

Cámara
Madrid



Duración: 125 horas lectivas



Título: Título de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid.



Modalidad: online



Precio: 590 €

Formación Bonificable por la FUNDAE
(Fundación Estatal para la Formación en el Empleo)

M e t o d o l o g í a



A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.



El alumno deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos o ejercicios que se le vayan presentando.



Cada curso tiene un tutor / a asignado, el cual podrá enviar a los alumnos aquellos ejercicios adicionales y pruebas de aptitud que considere necesarias.



La comunicación con el tutor se realizará siempre a través de la herramienta de correo habilitada en la plataforma a tal efecto.



Una vez cumplimentados los ejercicios, se deben enviar al tutor para su corrección. El tutor responderá las consultas que le plantee el alumno en un plazo máximo de 24 horas.



A los alumnos que resulten APTOS se les enviará un CERTIFICADO DE APTITUD a la dirección indicada en la solicitud.



M e t o d o l o g í a

En este curso se ha buscado un equilibrio entre el necesario rigor técnico de los contenidos y una presentación atractiva e intuitiva que facilite el seguimiento del curso y que constituya una clara opción de aprendizaje, de manera que todo aquél que lo realice vea satisfechas sus expectativas:

comprensión y asimilación de todo lo relacionado con las unidades desarrolladas y capacidad para aplicar estos conocimientos a la práctica diaria.

El temario de este curso tiene un **formato dinámico e interactivo**, en base al cual **podrás participar activamente en tu aprendizaje**. En la construcción del mismo se han utilizado una serie de iconos y links, que requieren tu participación en el descubrimiento de los contenidos, ya que deberás interactuar con los mismos para ver la información. De esta manera, el seguimiento del curso se convierte en una experiencia dinámica que requiere de una participación activa del alumno, lo que facilita la rapidez en la comprensión y uso de la información. Ello contribuye a conseguir que el curso resulte más entretenido y no debemos olvidar que el entretenimiento acrecienta el interés, el cual, a su vez, favorece la atención y concentración, que se traducen en mayores niveles de aprendizaje.

Actividades:

Hemos desarrollado ejercicios y casos prácticos interactivos, integrados en los contenidos, que fomentan la participación e interacción continua de los alumnos y permiten que vayas afianzando los conocimientos al mismo tiempo que los adquieres, con el fin de que llegues totalmente preparado a la evaluación final y la superes sin dificultades.

Tutores a disposición del alumno:

- Un tutor de contenido experto en la materia que le resolverá las dudas concretas sobre el temario y los ejercicios.
- Un tutor técnico o webmaster que resolverá cualquier problema técnico de acceso a la plataforma, registro de notas, etc.



O b j e t i v o s

Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de las actividades de manipulación en crudo y conservación de toda clase de alimentos para su posterior elaboración.

P r o g r a m a

Unidad 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.

Unidad 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

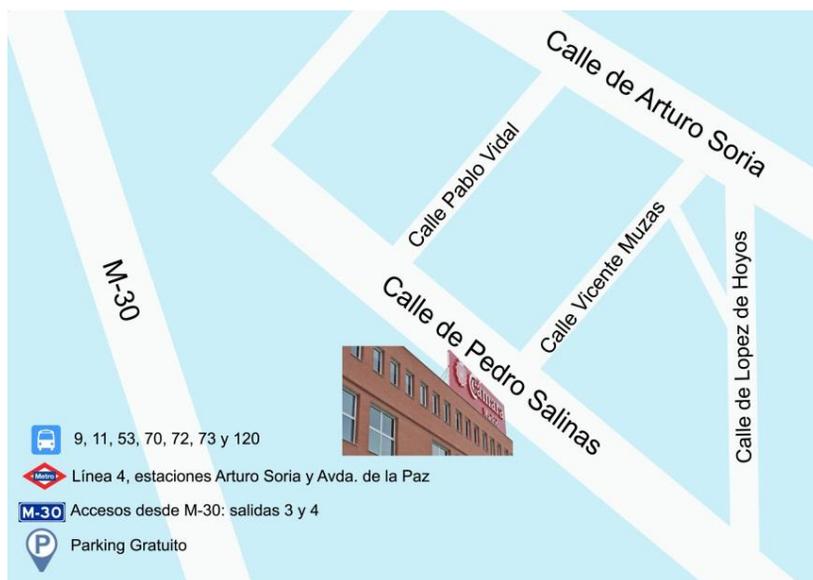
- Clasificación de calidad.
- Clasificación comercial.

- Pescados

- Cría.
- Clasificación.
- Calidad.
- Preelaboraciones.
- Cortes de los pescados.



Cámara Madrid



Instituto de Formación Empresarial

Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid

Calle Pedro Salinas, 11 (Zona Arturo Soria)

28043 Madrid

elarning@camaramadrid.es



Contáctanos

91 538 38 38

91 538 35 00



www.camaramadrid.es