



| CURSO GRATUITO |

# Manipulación en crudo y conservación de alimentos

Código	INAD030PO
Acción formativa	Manipulación en crudo y conservación de alimentos
Área Profesional	Alimentos diversos
Familia Profesional	Industrias alimentarias
Modalidad	Teleformación
Horas	125 Horas

## Objetivos

Analizar los nuevos retos del sector turístico de la era post Covid-19, identificando las estrategias, medidas y herramientas tecnológicas para la recuperación de la actividad turística.

## Información

Curso subvencionado al 100% por el Sepe dirigido a trabajadores ocupados, autónomos y personas en ERTE del sector Hostelería y Turismo. Este curso mejorará la competitividad y cualificación profesional dentro del sector. Para acceder a este curso no se requiere ningún nivel previo de formación.

## Contenidos

### 1. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

- 1.1. Métodos de conservación.
- 1.2. Estudio general de las materias primas.

### 2. PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS

- 2.1. Preelaboración y tratamiento de las verduras.
- 2.2. Las aves de corral.
- 2.3. Ganado lanar.
- 2.4. Ganado vacuno.
- 2.5. El cerdo.
- 2.6. Pescados.

