

Preparación en Crudo y Conservación de Alimentos

❖ Modalidad: Distancia.

❖ Duración: **80** horas.

❖ Objetivos:

Preparar en crudo y conservar carnes, aves y caza, pescados y mariscos y procesar los géneros vegetales crudos para su posterior elaboración y presentación gastronómica, aplicando los métodos de envasado y conservación adecuados.

❖ Contenidos:

Tema 1.- Preparación en Crudo y Conservación de Vegetales.

Las Hortalizas. Las Legumbres. Presentación de las Hortalizas y Legumbres.

Tema 2.- Preparación en Crudo y Conservación de Pescados y Mariscos.

El Pescado. Los Crustáceos. Los Moluscos, Gasterópodos y Cefalópodos. Otros Animales Acuáticos.

Tema 3.- Preparación en Crudo y Conservación de Carnes, Aves y Caza.

Aves de Corral y de Caza. Caza de Pelo. La Carne. La Ternera, la Vaca y el Buey. Descripción y Empleo de las Diferentes Piezas de Carne. El Cerdo. El Cordero y el Cabrito. Las Vísceras, Despojos y los Embutidos.