



FORMACIÓN PROFESIONAL CONTINUA

SECTOR: Alimentación

PREPARACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

MODALIDAD: Distancia

DURACIÓN: 70

CONTENIDO:

1.- PREPARACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES.

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

2.- PREPARACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

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

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 Visceras, Despojos y los Embutidos.



TELÉFONO DE INFORMACIÓN GRATUITO
900 - 102 - 168



info@albant.net