

CONSERVAS ALIMENTARIAS

El curso consta de 30 horas lectivas, que se reparten en 10 sesiones de 3 horas cada una, y en las que se intercalan las clases teóricas con las sesiones prácticas. El objetivo del taller es estudiar las principales vías de alteración y contaminación de los alimentos para poder hacerles frente a través de unas buenas prácticas de manipulación y conocer las principales técnicas de conservación de alimentos.

CONTENIDOS

1. Introducción

- La conservación de los alimentos a lo largo del tiempo

2. Higiene Alimentarias

- Alteración de los alimentos
- Vías de contaminación
- Principales microorganismos contaminantes
- Métodos de lucha contra los microorganismos
- Etiquetado, compra, manipulación y almacenamiento de alimentos

3. Métodos de Conservación

- Deshidratación o desecado y liofilización
- Conservación por el frío. Congelación y refrigeración
- Conservación por el calor. Pasteurización y esterilización
- Confitado: El azúcar como conservante
- Fermentación láctica. Pickles, embutidos y quesos
- Acidificación. Encurtidos y escabeches
- Ahumados, salazones y adobos
- Conservación química. Aditivos alimentarios
- Otros métodos de conservación.

4. Elaboraciones Culinarias

- Verduras y hortalizas: Tomates secos, mermeladas de pepino y de berenjenas y verduras fermentadas (pickles)
- Frutas: Aceitunas, dulce de membrillo, mermelada de pera con jengibre y cardamomo, mermelada de fresas a la pimienta y orejones
- Carnes: Lomo embuchado y costillas en adobo
- Pescados: Salmón marinado, bacalao desalado en aceite y atún en escabeche