

CHARCUTERÍA Y FRUTERÍA

BLOQUE 1: CHARCUTERIA:

1. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE CHARCUTERÍA

2. MATERIAS PRIMAS

3. COMPOSICIÓN DE EMBUTIDOS Y DERIVADOS CÁRNICOS

4. COMPOSICIÓN DEL QUESO

5. CLASIFICACIÓN Y DENOMINACIONES:

- a) Productos de charcutería
- b) Quesos
- c) Cocidos
- d) Derivados cárnicos curados
- e) Embutidos

6. ZONAS DE ELABORACIÓN. PRODUCTOS TÍPICOS:

- a) Embutidos de Galicia
- b) Embutidos de Asturias y Cantabria
- c) Embutidos del País vasco, Navarra y la Rioja
- d) Embutidos de Aragón
- e) Embutidos de Cataluña y baleares
- f) Embutidos de Murcia y Valencia
- g) Embutidos de castilla-León
- h) Embutidos de Castilla-la Mancha
- i) Embutidos de Andalucía
- j) Embutidos de Extremadura

7. PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN

- a) Elaboración de embutidos curados
- b) Elaboración de un producto cocido
- c) Elaboración de jamones y paletas curados
- d) Elaboración de quesos

8. CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE CHARCUTERÍA

- a) Conservación de productos de charcutería
- b) Etiquetado
- c) Envasado
- d) Denominación de origen

9. HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS

- a) Terminología, maquinaria, herramientas y utillaje.

BLOQUE 2: FRUTERÍA:

1. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

- a) Características generales.
- b) Clasificación de la fruta.
- c) Frutas frescas.
- d) Frutas tropicales.
- e) Frutas desecadas.
- f) Calendario de frutas “frutas de temporada”.

2. CONSERVACIÓN DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS.

- a) Control de la calidad de los productos.
- b) Maduración de las frutas.
- c) Deterioro de las frutas.
- d) Almacenamiento y conservación de los frutos frescos.
- e) Tareas de reposición de los productos.