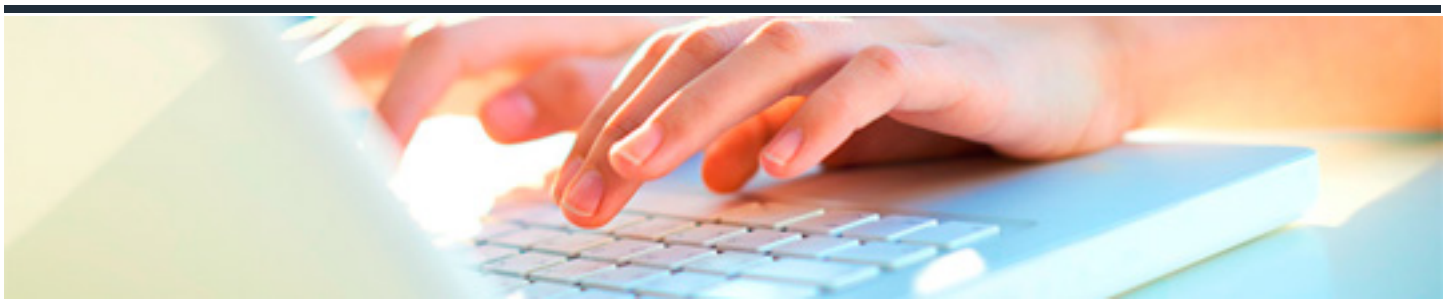
ideados FORMACIÓN



NORMATIVA DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LA TEMPERATURA

DURACIÓN: 20 horas

CRÉDITOS ECTS: 0

OBJETIVOS

- Conocer los distintos alimentos origen animal para implantar correctamente la normativa de conservación de alimentos.
- Conocer los distintos alimentos origen no animal para implantar correctamente la normativa de conservación de alimentos.
- Conocer las distintas condiciones de temperaturas de almacenaje.
- Adaptar las distintas presentaciones de los productos según las temperaturas de conservación.
- Conocer los tipos de atmósfera modificada y adaptarlos a cada tipo de alimento.
- Conocer las diferentes casuísticas que derivan de la conservación de las comidas preparadas y el aseguramiento de su vida útil. La Listeria Monocytógenes como elementos diferenciador de control.
- Comprender cómo influye el control de plagas en la conservación de los alimentos.
- Conocer cómo influye el mantenimiento tanto de las instalaciones como de los equipos de frío en la conservación de los alimentos

PROGRAMA CONTENIDOS

1. NORMATIVA CONSERVACIÓN ALIMENTOS (TIPOS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL)

1. 1. La clasificación de los alimentos de origen animal.

1. 2. Carne.

1. 2.1 Ungulados domésticos.

1. 2.2 Carne de aves de corral y lagomorfos.

1. 2.3 Carne de caza de cría.

1. 2.4 Carne de caza silvestre.

1. 2.5 Carne picada, preparados de carne y CSM.

1. 2.6 Productos cárnicos.

1. 3. Moluscos Bivalvos vivos.

1. 4. Productos de la pesca.

1. 5. Leche.

1. 6. Huevos.

1. 7. Ancas de ranas y caracoles.

1. 8. Grasas animales fundidas y chicharrones.

1. 9. Estómagos, vejigas e intestinos tratados.

1. 10. Gelatina.

1. 11. Productos transformados.

2. NORMATIVA CONSERVACIÓN ALIMENTOS (TIPOS DE ALIMENTOS DE ORIGEN NO ANIMAL)

2.1. Hortalizas, frutas y hongos.

2.1.1 Efecto etileno y senescencia.

2.1.2 Efecto climatérico.

2.1.3 El frío en la comercialización de frutas y hortalizas.

2.1.4 Humedad relativa en refrigeración de frutos.

2.1.5 El control del CO2 en la conversación de los frutos.

2.1.6 Casuística de los brotes, semillas germinadas y los zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados (listos para el consumo).

2.1.7 Transporte

2.2. Legumbres.

2.3. Grasas vegetales.

2.4. Cereales.

2.5. Alimentos de origen animal.

2.5.1 Agua.

2.5.2 Sales minerales.

3. CONDICIONES DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAJE

3.1. Almacenamiento a temperatura ambiente.

3.2. Almacenamiento en refrigeración.

3.2.1 Abatidor.

3.2.2 Cámara.

3.3. Almacenamiento ultracongelación y posterior mantenimiento en congelación.

3.4. Ultracongelación en túnel de IQF.

4. LAS DISTINTAS PRESENTACIONES DE ENVASADOS

4.1. Presentación de un producto. Ficha técnica.

4.2. Envasado en Film.

4.3. Envasado al vacío.

4.4. Envasado en atmósfera protectora.

4.5. Envasado en recipiente apto autoclave.

5. ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA

5.1. Tipos de atmósferas.

5.2. Productos vegetales.

5.3. Productos cárnicos y carnes frescas.

5.4. Productos de la pesca.

5.5. Panadería y repostería.

5.6. Productos lácteos.

5.7. Otros productos.

5.8. Legislación aplicable.

5.9. El control de gases y la APPCC.

6. CONSERVACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS. LA LISTERIA

6.1. Condiciones de almacenamiento y distribución de los alimentos listos para el consumo.

6.1.1 Temperatura: Legislación aplicable a los ALC.

6.1.2 Microbiología: Legislación aplicable a ALC.

6.2. Particularidades de las cocinas centrales, catering en los alimentos listos para el consumo.

6.2.1 Legislación aplicable al sector de las comidas preparadas.

7. PRERREQUISITOS COMO PARTE DE AUTOCONTROL

7.1. Prerrequisitos.

7.2. Prerrequisito: Control de Plagas.

7.2.1 Aspectos comunes.

7.2.2 Nuevas tendencias legislativas.

7.2.3 Almacenes y control de vectores.

7.3. Prerrequisito: Mantenimiento.

7.3.1 Aspectos comunes.

7.3.2 Peligro microbiológico en caso de avería de los equipos de frío.

7.3.3 Mantenimiento. Verificación y calibración de equipos de medidas de temperatura.