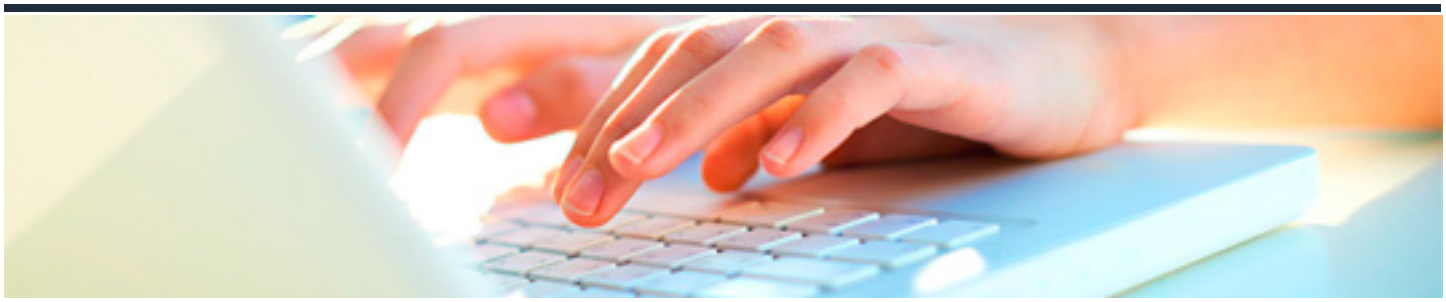

NORMATIVA DE CONTROL DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LA ATMÓSFERA MODIFICADA COMO ELEMENTO DIFERENCIADOR

DURACIÓN: 15 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.

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.