

Curso: Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 15 horas

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Sistemas y métodos de conservación

1.1– Definición.

1.2– Operaciones y fases necesarias.

1.3– Sistemas:

- 1.3.1 Frescos.
- 1.3.2 Refrigerados.
- 1.3.3 Al vacío.
- 1.3.4 Congelados.
- 1.3.5 Desecados.
- 1.3.6 Liofilizados.
- 1.3.7 Marinados.
- 1.3.8 Ahumados.
- 1.3.9 Salazones.
- 1.3.10 Escabeches.

1.4– Equipos asociados:

- 1.4.1 Hornos.
- 1.4.2 Roner.
- 1.4.3 Cámaras.
- 1.4.4 Ahumadoras.
- 1.4.5 Congeladores.
- 1.4.6 Envasadoras.
- 1.4.7 Liofilizadoras.
- 1.4.8 Abatidores de temperatura.
- 1.4.9 Desecadoras.

1.5– Limpieza de equipos de conservación:

- 1.5.1 Envasadores.
- 1.5.2 Abatidores de temperatura.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Normas de control en la correcta conservación de los géneros

2.1– Análisis de peligros y puntos de control crítico.

2.2– Operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.

2.3– Ejecución de controles de calidad:

- 2.3.1 Las buenas prácticas de manufactura.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Almacenamiento y conservación de los géneros según consumo

3.1– Tipos de almacenamiento según la materia prima o alimento.

3.2– Recepción y control de mercancías.

3.3– Acondicionamiento previo al almacenaje.

3.4– Etiquetado de los alimentos: fecha y nombre.

3.5– Normas higiénico-sanitaria.

3.6– Limpieza de instalaciones:

3.6.1 Local.

3.6.2 Cámaras.

3.6.3 Timbres.

3.6.4 Almacenes.

3.6.5 Productos adecuados en de la desinfección de las áreas de conservación y embasado.