NORMATIVA DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y APLICACIÓN A LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE Y A LOS VEHÍCULOS.

CÓDIGO	AUTOR	DURACIÓN ESTIMADA	NIVEL DE FORMACIÓN
14B04C04	Celia Combrado	10 h	Medio/Avanzado

Dirigido a

Todos los miembros de un Departamento de Calidad, Gerentes, Jefes de Producción y Jefes de logística y Responsables de Recepción y expedición de productos. Responsables de Cocinas.

Descripción

Con este contenido de curso profesional el alumno aprenderá los conceptos claves en materia de normativa referente a la conservación de los alimentos y su aplicación al modo de transporte, abarcando aspectos como la tipología de alimentos de origen animal y no animal, la temperatura de almacenaje, así como las diferentes casuísticas que derivan de la conservación de las comidas preparadas.

COMPETENCIAS

1. Saber identificar adecuadamente los tipos de alimentos de origen animal para llevar a cabo una selección óptima de conservación.
2. Saber identificar adecuadamente los tipos de alimentos de origen no animal para llevar a cabo una selección óptima de conservación.
3. Conocer detalladamente los distintos rangos de valores de temperatura de los productos ya sea en proceso intermedio en proceso de entrega al cliente.
4. Conservar de manera segura las comidas preparadas durante toda su vida útil para garantizar en todos los eslabones de la cadena la salubridad de su ingesta debido a la tendencia actual de consumo. La Listeria como principal elemento a controlar.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Objetivos)

1. Conocer los distintos alimentos origen animal para implantar correctamente la normativa de conservación de alimentos.
2. Conocer los distintos alimentos origen no animal para implantar correctamente la normativa de conservación de alimentos.
3. Conocer las distintas condiciones de temperaturas de almacenaje.
4. 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.

NORMATIVA DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y APLICACIÓN A LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE Y A LOS VEHÍCULOS.

CONTENIDOS

Unidad 1. Normativa Conservación Alimentos (Tipos de alimentos de origen animal).

1. La clasificación de los alimentos de origen animal.
2. Carne.
   - 2.1 Ungulados domésticos.
   - 2.2 Carne de aves de corral y lagomorfos.
   - 2.3 Carne de caza de cría.
   - 2.4 Carne de caza silvestre.
   - 2.5 Carne picada, preparados de carne y CSM.
   - 2.6 Productos cárnicos.
3. Moluscos Bivalvos vivos.
4. Productos de la pesca.
5. Leche.
6. Huevos.
7. Ancas de ranas y caracoles.
8. Grasas animales fundidas y chicharrones.
9. Estómagos, vejigas e intestinos tratados.
10. Gelatina.
11. Productos transformados.

Unidad 2. Normativa Conservación Alimentos (Tipos de alimentos de origen no animal)

1. Hortalizas, frutas y hongos.
   - 1.1 Efecto etileno y senescencia.
   - 1.2 Efecto climatérico.
   - 1.3 El frío en la comercialización de frutas y hortalizas.
   - 1.4 Humedad relativa en refrigeración de frutos.
   - 1.5 El control del CO_2 en la conversación de los frutos.
   - 1.6 Casuística de los brotes, semillas germinadas y los zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados (listos para el consumo).
   - 1.7 Transporte
2. Legumbres.
3. Grasas vegetales.
4. Cereales.
5. Alimentos de origen animal.
   - 5.1 Agua.
   - 5.2 Sales minerales

Unidad 3. Condiciones de la temperatura de almacenaje.

1. Almacenamiento a temperatura ambiente.
2. Almacenamiento en refrigeración.
   - 2.1 Abatidor.
   - 2.2 Cámara.
3. Almacenamiento ultracongelación y posterior mantenimiento en congelación.
4. Ultracongelación en túnel de IQF.

Unidad 4. Conservación de comidas preparadas. La Listeria.

1. Condiciones de almacenamiento y distribución de los alimentos listos para el consumo.
   - 1.1 Temperatura: Legislación aplicable a los ALC.

NORMATIVA DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y APLICACIÓN A LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE Y A LOS VEHÍCULOS.

1.2 Microbiología: Legislación aplicable a ALC.

2. Particularidades de las cocinas centrales, catering en los alimentos listos para el consumo.
   2.1 Legislación aplicable al sector de las comidas preparadas.