



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Duración: 15 horas

Metodología: Online

Financiación: Bonificable

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

Descripción

Este curso de Normativa de control de conservación de los alimentos y la atmósfera modificada como elemento diferenciador ofrece una formación práctica para aplicar correctamente la normativa de conservación según el tipo de alimento, gestionar las temperaturas de almacenaje y utilizar el envasado en atmósfera modificada como herramienta clave para mejorar la seguridad, la calidad y la vida útil de los productos alimentarios.

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

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 conservación 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.

Programa

- 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.