



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Duración: 10 horas

Metodología: Online

Financiación: Bonificable

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

Descripción

Este curso de Normativa de conservación de los alimentos aplicada al transporte ofrece una visión práctica sobre la correcta conservación de alimentos, las condiciones de temperatura y su aplicación en el transporte y los vehículos, incluyendo el control de comidas preparadas y *Listeria monocytogenes*.

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.
- » 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.

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.

Programa

4. CONSERVACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS. LA LISTERIA

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

4.1.1 Temperatura: Legislación aplicable a los ALC.

4.1.2 Microbiología: Legislación aplicable a ALC.

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

4.2.1 Legislación aplicable al sector de las comidas preparadas.