



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

DURACIÓN: 10 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.
- 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 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

2.4	4. Cereales.	
2.	5. Alimentos de origen animal.	
	2.5.1 Agus	
	2.5.1 Agua.	
	2.5.2 Sales minerales	
CONDICIONES DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAJE		
3.	Almacenamiento a temperatura ambiente.	
3.2	2. Almacenamiento en refrigeración.	
	3.2.1 Abatidor.	
	3.2.2 Cámara.	
3.3	3. Almacenamiento ultracongelación y posterior mantenimiento en congelación.	
3.4	4. Ultracongelación en túnel de IQF.	
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.	

2.2. Legumbres.

3.

4.

2.3. Grasas vegetales.

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.