



# NORMATIVA DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y APLICACIÓN A LOS EQUIPOS DE CONTROL

DURACIÓN: 15 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.
- 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.
- Conocer cómo influye el control de plagas en la conservación de los alimentos.
- Conocer cómo influye el mantenimiento tanto de las instalaciones como de los equipos de frío en la conservación de los alimentos.

#### **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

	2.3. Grasas vegetales.
	2.4. Cereales.
	2.5. Alimentos de origen animal.
	2.5.4. Agus
	2.5.1 Agua.
	2.5.2 Sales minerales
3. CO	NDICIONES 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.
I. LAS DISTINTAS PRESENTACIONES DE ENVASADOS	
	4.1. Presentación de un producto. Ficha técnica.
	4.2. Envasado en Film.

2.2. Legumbres.

- 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.

### 6. PRERREQUISITOS COMO PARTE DE AUTOCONTROL

- 6.1. Prerrequisitos.
- 6.2. Prerrequisito: Control de Plagas.
  - 6.2.1 Aspectos comunes.
  - 6.2.2 Nuevas tendencias legislativas.
  - 6.2.3 Almacenes y control de vectores.

- 6.3. Prerrequisito: Mantenimiento.
  - 6.3.1 Aspectos comunes.
  - 6.3.2 Peligro microbiológico en caso de avería de los equipos de frío.
  - 6.3.3 Mantenimiento. Verificación y calibración de equipos de medidas de temperatura.