

Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial

Horas

30

Acerca de este curso

Cod: UF1356_V2

Tema 1. Sistemas y métodos de conservación

- 1.1 Definición.
- 1.2 Operaciones y fases necesarias.
- 1.3 Sistemas.
- 1.4 Equipos asociados.
- 1.5 Limpieza de equipos de conservación.

Tema 2. Normas de control en la correcta conservación de los géneros

- 2.1. Análisis de peligros y puntos de control crítico.
- 2.2. Operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.
- 2.3. Ejecución de controles de calidad.
 - 2.3.1 Las buenas prácticas de manufactura.

Tema 3. Almacenamiento y conservación de los géneros según consumo

- 3.1 Tipos de almacenamiento según la materia prima o alimento.
- 3.2 Recepción y control de mercancías.
- 3.3 Acondicionamiento previo al almacenaje.
- 3.4 Etiquetado de los alimentos: fecha y nombre.
- 3.5 Normas higiénico-sanitaria.
- 3.6 Limpieza de instalaciones.

¿Qué aprenderás?

- Controlar los métodos para la conservación y envasado de géneros crudos semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos conservación y envasado de géneros crudos semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.