

# INAD011PO. Elaboración y conservación de alimentos

Horas

31

## Acerca de este curso

Cod: PIT154

### Unidad 1: Manipulación de alimentos.

- Normativa sobre manipulación de alimentos.
- Los alimentos.
- Microbiología de los alimentos.
- Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios.
- Normas de seguridad e higiene.

### Unidad 2: Elaboración de conservas.

- Materias primas.
  - Derivados de productos de la pesca.
  - Derivados de frutas.
  - Derivados de hortalizas, vegetales y hongos.
  - Derivados de carnes.
- Operaciones de acondicionamiento.
- Operaciones de preparación.
- Productos elaborados.
- Procesos de fabricación.
- Toma de muestras.
- Análisis de materias primas y productos.
- Calidad.

### Unidad 3: Esterilización y cierre de envases.

- Procedimientos de esterilización.
- Métodos de cierre de envases.
  - Envasado al vacío.
  - Envasado de alimentos bajo atmósfera modificada o controlada.

### Unidad 4: Etiquetado y control de calidad.

- Etiquetado.

- Plan de calidad.
- Control de calidad: Parámetros. Técnicas para aplicar. Documentación. Interpretación de resultados.

## **Unidad 5: Maquinaria básica y envases.**

- Maquinaria y equipos genéricos de preparación y elaboración de conservas.
- Funcionamiento, componentes y elementos esenciales.

## **¿Qué aprenderás?**

- Realizar correctamente el proceso de elaboración y conservación de productos alimentarios alcanzando niveles de calidad exigidos.
- Conocer la normativa relacionada con la manipulación de alimentos.
- Estudiar los alimentos y sus nutrientes.
- Aprender qué son los microorganismos, los diferentes tipos y las toxiinfecciones que provocan.
- Identificar las alteraciones que pueden sufrir los alimentos.
- Conocer las normas de seguridad e higiene para asegurar la calidad de los alimentos.
- Explicar los conceptos de materia prima y de conserva, además de los diferentes tipos existentes.
- Conocer las diferentes fases de las operaciones de acondicionamiento y de preparación.
- Identificar las fases que sigue la materia prima para la elaboración de un producto.
- Saber tomar muestras de manera adecuada.
- Conocer las técnicas para analizar las muestras.
- Establecer controles de calidad y seguridad alimentaria.
- Conocer los diferentes tratamientos de esterilización y saber emplear cada uno de ellos en función del tipo de alimento, de su naturaleza y del tipo de envase.
- Identificar los diferentes tipos de envases.
- Saber utilizar el tipo de envase adecuado en función del tipo de alimento.
- Aplicar los tratamientos de envasado correctos para valorar el tipo de conserva.
- Conocer las normas que regulan el etiquetado de los productos.
- Identificar y saber diferenciar entre un plan de calidad y un control de calidad.
- Saber realizar e identificar un plan de calidad.
- Aprender a realizar un control de calidad valorando los parámetros que seguir, las técnicas, la documentación y la interpretación de los resultados.
- Conocer la maquinaria y los diferentes equipos genéricos de preparación, elaboración y empaquetado de conservas.