

# **Normativa de Conservación de los Alimentos y Aplicación a las Condiciones de Transporte y a los Vehículos.**

Horas

10

## **Acerca de este curso**

**Cod: PH14B04C04**

### **Unidad 1. Normativa Conservación Alimentos (Tipos de alimentos de origen animal).**

1. La clasificación de los alimentos de origen animal.
2. Carne.
  - 2.1 Ungulados domésticos.
  - 2.2 Carne de aves de corral y lagomorfos.
  - 2.3 Carne de caza de cría.
  - 2.4 Carne de caza silvestre.
  - 2.5 Carne picada, preparados de carne y CSM.
  - 2.6 Productos cárnicos.
3. Moluscos Bivalvos vivos.
4. Productos de la pesca.
5. Leche.
6. Huevos.
7. Ancas de ranas y caracoles.
8. Grasas animales fundidas y chicharrones.
9. Estómagos, vejigas e intestinos tratados.

10. Gelatina.

11. Productos transformados.

## **Unidad 2. Normativa Conservación Alimentos (Tipos de alimentos de origen no animal)**

1. Hortalizas, frutas y hongos.

1.1 Efecto etileno y senescencia.

1.2 Efecto climatérico.

1.3 El frío en la comercialización de frutas y hortalizas.

1.4 Humedad relativa en refrigeración de frutos.

1.5 El control del CO<sub>2</sub> en la conservación de los frutos.

1.6 Casuística de los brotes, semillas germinadas y los zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados (listos para el consumo).

1.7 Transporte.

2. Legumbres.

3. Grasas vegetales.

4. Cereales.

5. Alimentos de origen animal.

5.1 Agua.

5.2 Sales minerales.

## **Unidad 3. Condiciones de la temperatura de almacenaje.**

1. Almacenamiento a temperatura ambiente.

2. Almacenamiento en refrigeración.

2.1 Abatidor.

2.2 Cámara.

3. Almacenamiento ultracongelación y posterior mantenimiento en congelación.
4. Ultracongelación en túnel de IQF.

### **Unidad 4. Conservación de comidas preparadas. La Listeria.**

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

1.1 Temperatura: Legislación aplicable a los ALC.

1.2 Microbiología: Legislación aplicable a ALC.

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

2.1 Legislación aplicable al sector de las comidas preparadas.

### **¿Qué aprenderás?**

- 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.