

INAD011PO. Elaboración y conservación de alimentos

Código del curso: PIT154

Horas: 31

Descripción del curso:

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.