

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

**Código del curso:** PH14B04C04

**Horas:** 10

## **Descripción del curso:**

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.