

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Normativa de Conservación de los Alimentos y Aplicación a las Condiciones de Transporte y a los Vehículos

**Duración:** 30h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

Con este contenido de curso profesional el alumno aprenderá los conceptos claves en materia de normativa referente a la conservación de los alimentos y su aplicación al modo de transporte, abarcando aspectos como la tipología de alimentos de origen animal y no animal, la temperatura de almacenaje, así como las diferentes casuísticas que derivan de la conservación de las comidas preparadas.

### Contenido

**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 CO2 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.