

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial

Duración: 30h

Modalidad: Online

Objetivo

- Controlar los métodos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas
- Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos

Contenido

UD1. Sistemas y métodos de conservación.

- 1.1. Definición.
- 1.2. Operaciones y fases necesarias.
- 1.3. Sistemas.
- 1.4. Equipos asociados.
- 1.5. Limpieza de equipos de conservación.

UD2. Normas de control en la correcta conservación de los géneros.

- 2.1. Análisis de peligros y puntos de control crítico.
- 2.2. Operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.
- 2.3. Ejecución de controles de calidad.
- 2.3. 1 Las buenas prácticas de manufactura.

UD3. Almacenamiento y conservación de los géneros según consumo.

- 3.1. Tipos de almacenamiento según la materia prima o alimento.
- 3.2. Recepción y control de mercancías.
- 3.3. Acondicionamiento previo al almacenaje.
- 3.4. Etiquetado de los alimentos: fecha y nombre.
- 3.5. Normas higiénico-sanitaria.

3.6. Limpieza de instalaciones.