

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial (UF1356)

Modalidad:

e-learning con una duración 30 horas

Objetivos:

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Sistemas y métodos de conservación?

1.1. Definición.

1.2. Operaciones y fases necesarias.

1.3. Sistemas:

1.3.1. Frescos.

1.3.2. Refrigerados.

1.3.3. Al vacío.

1.3.4. Congelados.

1.3.5. Desecados.

1.3.6. Liofilizados.

1.3.7. Marinados.

1.3.8. Ahumados.

1.3.9. Salazones.

1.3.10. Escabeches.

1.4. Equipos asociados:

1.4.1. Hornos.

1.4.2. Roner.

1.4.3. Cámaras.

1.4.4. Ahumadoras.

1.4.5. Congeladores.

1.4.6. Envasadoras.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



- 1.4.7. Liofilizadoras.
- 1.4.8. Abatidores de temperatura.
- 1.4.9. Desecadoras.
- 1.5. Limpieza de equipos de conservaci?n:
 - 1.5.1. Envasadores.
 - 1.5.2. Abatidores de temperatura.
- ?UNIDAD DID?CTICA 2. Normas de control en la correcta conservaci?n de los g?neros
 - 2.1. An?lisis de peligros y puntos de control cr?tico.
 - 2.2. Operaciones necesarias para la conservaci?n y presentaci?n comercial de g?neros y productos culinarios.
 - 2.3. Ejecuci?n de controles de calidad:
 - 2.3.1. Las buenas pr?cticas de manufactura.
- ?UNIDAD DID?CTICA 3. Almacenamiento y conservaci?n de los g?neros seg?n consumo
 - 3.1. Tipos de almacenamiento seg?n la materia prima o alimento.
 - 3.2. Recepci?n y control de mercanc?as.
 - 3.3. Acondicionamiento previo al almacenaje.
 - 3.4. Etiquetado de los alimentos: fecha y nombre.
 - 3.5. Normas higi?nico-sanitaria.
 - 3.6. Limpieza de instalaciones:
 - 3.6.1. Local.
 - 3.6.2. C?maras.
 - 3.6.3. Timbres.
 - 3.6.4. Almacenes.
 - 3.6.5. Productos adecuados en de la desinfecci?n de las ?reas de conservaci?n y embasado.