

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 conservación:
- 1.5.1. Envasadores.
- 1.5.2. Abatidores de temperatura.
- UNIDAD DIDÁCTICA 2. Normas de control en la correcta conservación de los productos
- 2.1. Análisis de peligros y puntos de control crítico.
- 2.2. Operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de productos y productos culinarios.
- 2.3. Ejecución de controles de calidad:
- 2.3.1. Las buenas prácticas de manufactura.
- UNIDAD DIDÁCTICA 3. Almacenamiento y conservación de los productos 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-sanitarias.
- 3.6. Limpieza de instalaciones:
- 3.6.1. Local.
- 3.6.2. Cámaras.
- 3.6.3. Timbres.
- 3.6.4. Almacenes.
- 3.6.5. Productos adecuados en la desinfección de las áreas de conservación y embalado.

