



Normativa de conservación de alimentos y alérgenos

DURACIÓN DEL CURSO

40 horas

MODALIDAD

Online

SECTORES

Hostelería, turismo y

HASTA 100% BONIFICABLE

DÓNDE

Toda España

PRECIO DEL CURSO

300.00€

CURSO

1. Saber identificar adecuadamente los tipos de alimentos de origen animal para llevar a cabo una selección óptima de conservación. 2. Saber identificar adecuadamente los tipos de alimentos de origen no animal para llevar a cabo una selección óptima de conservación. 3. Conocer detalladamente los distintos rangos de valores de temperatura de los productos ya sea en proceso

TEMARIO

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