

# CONTROL DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

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.

## CONTENIDOS

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.

