

Normativa básica imprescindible para la correcta gestión integral de buenas prácticas de fabricación y manipulación de productos alimenticios en un establecimiento de alimentación

Modalidad: curso e-Learning Duración: 15 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

Con este contenido de curso profesional el alumnado aprenderá aspectos relacionados con la conservación de los alimentos como la temperatura, la forma de presentar/ envasar los alimentos, etc., así como la nueva normativa en relación a la higiene, producción, elaboración, transporte, almacenamiento y comercialización de los productos alimenticios en el comercio minorista.

CONTENIDOS

Unidad 1. Condiciones de la temperatura de almacenaje

- 1.Almacenamiento a temperatura ambiente
- 2.Almacenamiento en refrigeración
 - 2.1Abatidor
 - 2.2Cámara
- 3.Almacenamiento ultracongelación y posterior mantenimiento en congelación
- 4.Ultracongelación en túnel de IQF

Unidad 2. Las distintas presentaciones de envasados

- 1.Presentación de un producto. Ficha técnica
- 2.Envasado en Film
- 3.Envasado al vacío
- 4.Envasado en atmósfera protectora
- 5.Envasado en recipiente apto autoclave

Unidad 3. Conservación de comidas preparadas. La Listeria

- 1.Condiciones de almacenamiento y distribución de los alimentos listos para el consumo
 - 1.1Temperatura: Legislación aplicable a los ALC
 - 1.2Microbiología: Legislación aplicable a ALC
- 2.Particularidades de las cocinas centrales, catering en los alimentos listos para el consumo
 - 2.1Legislación aplicable al sector de las comidas preparadas

Unidad 4. Prerrequisitos como parte de autocontrol

1.Prerrequisitos

2.Prerrequisito: Control de Plagas

2.1Aspectos comunes

2.2Nuevas tendencias legislativas

2.3Almacenes y control de vectores

3.Prerrequisito: Mantenimiento

3.1Aspectos comunes

3.2Peligro microbiológico en caso de avería de los equipos de frío

3.3Mantenimiento. Verificación y calibración de equipos de medidas de temperatura

Unidad 5. Normativa de Higiene en Producto Minorista

1.Introducción

2.Requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por menor

2.1Suministro de alimentos de producción propia y productos de origen animal entre establecimientos de comercio al por menor

2.2Requisitos de temperatura de los productos alimenticios

3.Operaciones de congelación, descongelación y recongelación de alimentos

4.Requisitos específicos para las carnes frescas, carne picada, preparados de carne y productos cárnicos

4.1Deshuesado

4.2Picado de carne

5.Requisitos específicos para los productos de la pesca y moluscos bivalvos vivos

6.Requisitos específicos para los alimentos elaborados con huevo

7.Adaptaciones de los requisitos de higiene y flexibilidad del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)

7.1Procedimiento para la concesión de adaptaciones de los requisitos de higiene en establecimientos de Comercio al por menor

7.2Flexibilidad del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico

7.3Sobre el RGSEAA

7.4Materiales de las superficies en contacto con los alimentos

7.5Métodos de producción tradicional

7.6Establecimientos de comidas preparadas

7.7Gestión de las comidas testigos