



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF1356 Control de la Conservación de los Alimentos para el Consumo y Distribución Comercial

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

En el ámbito de la hostelería y el turismo, es necesario conocer los diferentes campos de la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. CONTROL DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

1. Definición
2. Operaciones y fases necesarias
3. Sistemas:
4. - Frescos.

5. - Refrigerados.
6. - Pasteurizados.
7. - Al vacío.
8. - Congelados.
9. - Desecados.
10. - Liofilizados.
11. - Marinados.
12. - Ahumados.
13. - Salazones.
14. - Escabeches.
15. Equipos asociados:
16. - Hornos.
17. - Roner.
18. - Cámaras.
19. - Ahumadoras.
20. - Congeladores.
21. - Envasadoras.
22. - Liofilizadoras.
23. - Abatidores de temperatura.
24. - Desecadoras.
25. Limpieza de equipos de conservación
26. - Envasadores.
27. - Abatidores de temperatura.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMAS DE CONTROL EN LA CORRECTA CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS

1. Análisis de peligros y puntos de control crítico.
2. Operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.
3. Ejecución de controles de calidad:
4. - Las buenas prácticas de manufactura.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS

GÉNEROS SEGÚN CONSUMO

1. Tipos de almacenamiento según la materia prima o alimento.
2. Recepción y control de mercancías.
3. Acondicionamiento previo al almacenaje.
4. Etiquetado de los alimentos: fecha y nombre.
5. Normas higiénico-sanitaria.
6. Limpieza de instalaciones:
7. - Local.
8. - Cámaras.
9. - Timbres.
10. - Almacenes.
11. - Productos adecuados en de la desinfección de las áreas de conservación y embasado.



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es