

## Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 30 h

**Precio:** 15.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### 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.

####

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 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.

####

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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:

####

3.6.1. Local.

####

3.6.2. Cámaras.

####

3.6.3. Timbres.

####

3.6.4. Almacenes.

####

3.6.5. Productos adecuados en de la desinfección de las áreas de conservación y embasado.

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.  
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.