

Elaboración y conservación de alimentos



Descripción:

Este curso ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. El alumno será capaz de desenvolverse dentro del sector y realizar correctamente el proceso de elaboración y conservación de productos alimentarios alcanzando niveles de calidad exigidos.

Horas: 30

Objetivos generales:

- Conocer la normativa relacionada con la manipulación de alimentos.
- Estudiar los alimentos y sus nutrientes.
- Aprender qué son los microorganismos, los diferentes tipos y las toxiinfecciones que provocan. Identificar las alteraciones que pueden sufrir los alimentos.
- Conocer las normas de seguridad e higiene para asegurar la calidad de los alimentos.
- Explicar los conceptos de materia prima y de conserva, además de los diferentes tipos existentes.
- Conocer las diferentes fases de las operaciones de acondicionamiento y de preparación.
- Identificar las fases que sigue la materia prima para la elaboración de un producto.
- Saber tomar muestras de manera adecuada.
- Conocer las técnicas para analizar las muestras.
- Establecer controles de calidad y seguridad alimentaria.
- Conocer los diferentes tratamientos de esterilización y saber emplear cada uno de ellos en función del tipo de alimento, de su naturaleza y del tipo de envase.
- Identificar los diferentes tipos de envases.
- Saber utilizar el tipo de envase adecuado en función del tipo de alimento.
- Aplicar los tratamientos de envasado correctos valorando el tipo de conserva.
- Conocer las normas que regulan el etiquetado de los productos.
- Identificar y saber diferenciar entre un plan de calidad y un control de calidad.
- Saber realizar e identificar un plan de calidad.
- Aprender a realizar un control de calidad que valore los parámetros para seguir, las técnicas, la documentación y la interpretación de los resultados.
- Conocer la maquinaria y los diferentes equipos genéricos de preparación, elaboración y empaquetado de conservas.
- Explicar el funcionamiento y los componentes de los equipos de esterilización y pasteurización.

Acción formativa subvencionada por:

Contenido INAD011PO

Unidad didáctica 1. Manipulación de alimentos

- 1.1. Normativa sobre manipulación de alimentos.
- 1.2. Los alimentos.
- 1.3. Microbiología de los alimentos.
- 1.4. Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios.
- 1.5. Normas de seguridad e higiene.

Unidad didáctica 2. Elaboración de conservas

- 2.1. Materias primas.
- 2.2. Operaciones de acondicionamiento.
- 2.3. Operaciones de preparación.
- 2.4. Productos elaborados.
- 2.5. Procesos de fabricación.
- 2.6. Toma de muestras.
- 2.7. Análisis de materias primas y productos.
- 2.8. Calidad.

Unidad didáctica 3. Esterilización y cierre de envases

- 3.1. Procedimientos de esterilización.
- 3.2. Métodos de cierre de envases.

Unidad didáctica 4. Etiquetado y control de calidad

- 4.1. Etiquetado.
- 4.2. Plan de calidad
- 4.3. Control de calidad: Parámetros. Técnicas a aplicar. Documentación. Interpretación de resultados.

Unidad didáctica 5. Maquinaria básica y envases

- 5.1. Maquinaria y equipos genéricos de preparación y elaboración de conservas.
- 5.2. Funcionamiento, componentes y elementos esenciales.

Sistema de APPCC y prácticas correctas de higiene



Descripción:

El sistema de APPCC es un sistema obligatorio por legislación que las empresas del sector alimentario deben aplicar en todas las etapas de la cadena, con el fin de asegurar la calidad higiénico-sanitaria de los productos alimenticios y/o piensos que elaboren, almacenen, transporten y/o comercialicen.

El contenido de este curso se divide en cuatro unidades didácticas. En las tres primeras se contemplan desde los principios del APPCC hasta su elaboración práctica, incidiendo especialmente en el análisis de peligros y el programa de prerrequisitos. La cuarta unidad presenta aspectos normativos y contenidos específicos del sector alimentario.

Horas: 60

Objetivo general:

Controlar la calidad higiénico-sanitaria en la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la distribución minorista, mediante la implantación y aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) sobre envases y embalajes.

Acción formativa subvencionada por:

Contenido INAD046PO

Unidad didáctica 1. Generalidades del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)

- 1.1. Introducción y glosario de términos.
- 1.2. Sistema tradicional de control de los alimentos.
- 1.3. Concepto de APPCC en la industria alimentaria.
- 1.4. Objetivos del sistema de autocontrol.
- 1.5. Características generales del sistema de APPCC.
- 1.6. Ventajas de la aplicación del sistema de APPCC.
- 1.7. Problemas en la aplicación del sistema de APPCC.
- 1.8. Ámbito de aplicación y requisitos para la implantación del sistema de APPCC.
- 1.9. Etapas y evolución de la aplicación del sistema de APPCC.
- 1.10. Análisis de riesgos, identificación y valoración de estos. Acciones correctoras y/o preventivas.
- 1.11. Límites, seguimiento y vigilancia del sistema de APPCC. Verificación y validación de registros y documentación del sistema.
- 1.12. Legislación. Reglamento 852/2004.
- 1.13. Papel de la Administración en los sistemas de APPCC.
- 1.14. APPCC y sistemas de gestión de la calidad.

Unidad didáctica 2. Directrices generales del sistema de APPCC

- 2.1. Directrices del APPCC.
- 2.2. Plan de APPCC.

Unidad didáctica 3. Aplicación del APPCC

- 3.1. El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados.
- 3.2. El APPCC en el personal.
- 3.3. El APPCC en las instalaciones, locales y equipos.
- 3.4. El APPCC en el transporte.
- 3.5. El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección.
- 3.6. El APPCC en la lucha contra insectos y roedores.
- 3.7. El APPCC aplicado al proceso de producción.
- 3.8. El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales.
- 3.9. Consideraciones previas a la implantación del APPCC.

Unidad didáctica 4. Módulo específico sectorial

- 4.1. Normativa y contenidos específicos del sector en el que se imparte esta especialidad.