

**APLICACIÓN PRÁCTICA DE LA GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS  
DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS  
AGROALIMENTARIOS DE ORIGEN VEGETAL EN LA VENTA DE  
PROXIMIDAD**

**Curso específico de Encurtidos y Fermentados**

***Edición presencial \_ Duración de 19h 30'***

**CONTENIDOS**

**Bloque Teórico**

**MÓDULO 1: Bases de la conservación de los alimentos**

***Viernes 18/09/2020 de 18:00 a 20:30***

- Introducción y presentación del curso
- Breve historia de la conservación de los alimentos
- Principales causas de la alteración de los alimentos

***Sábado 19/09/2020 de 9:30 a 13:30***

- Aspectos a tener en cuenta a la hora de retardar el deterioro de los alimentos
- Métodos tradicionales utilizados en la conservación de alimentos
- Definición y alcance de encurtidos

**MÓDULO 2: Aspectos técnicos y Sistema APPCC en la  
Elaboración de encurtidos y productos vegetales sin tratamiento  
térmico posterior al envasado y con mantenimiento de frío**

***Viernes 25/09/2020 de 18:00 a 20:30***

- Aspectos técnicos a tener en cuenta al realizar encurtidos
- Plan de autocontrol (requisitos previos de higiene y trazabilidad, prácticas correctas de higiene y de elaboración de los alimentos, APPCC)
- Consideraciones generales sobre el APPCC
- Etapas previas al APPCC: descripción del producto y determinación del uso previsto

### **Sábado 26/09/2020 de 9:30 a 13:30**

- APPCC en encurtidos aceituna de mesa: diagrama de flujo, descripción de etapas, análisis de peligros, determinación de puntos críticos de control (PCC), prerrequisitos operativos (PPRO) y medidas correctivas

### **Viernes 2/10/2020 de 18:00 a 20:30**

- APPCC en encurtidos de hortaliza: diagrama de flujo, análisis de peligros, determinación de puntos críticos de control (PCC), prerrequisitos operativos (PPRO) y medidas correctivas

### **Bloque práctico**

## **MÓDULO 3: Elaboración práctica de encurtidos y fermentados**

### **Sábado 3/10/2020 de 9:30 a 13:30**

- Aprendiendo a hacer encurtidos y fermentados de manera efectiva y segura:
  - Salmuera
  - Ensalada prensada
  - Kimchi y Chucrut
  - Patés de legumbres fermentados
  - Quesos vegetales de almendra fermentada
- Charla debate sobre fermentaciones más largas
- Conclusiones y cierre