

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 online _ Duración de 15h

CONTENIDOS

Bloque Teórico

MÓDULO 1: Bases de la conservación dels alimentos

Martes 13/10/2020 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

Jueves 15/10/2020 de 18:00 a 20:30

- 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 en la Elaboración de encurtidos y productos vegetales sin tratamiento térmico posterior al envasado y con mantenimiento de frio

Martes 20/10/2020 de 18:00 a 20:30

- Aspectos técnicos a tener en cuenta el 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

Jueves 22/10/2020 de 18:00 a 20:30

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

Martes 27/10/2020 de 18:00 a 20:30

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

Bloque práctico

MÓDULO 3: Elaboración práctica de encurtidos y fermentados

Jueves 29/10/2020 de 18:00 a 20:30

- Prácticas de diversos alimentos fermentados con explicación técnica de su correcta elaboración para la seguridad alimentaria
- Conclusiones y cierre