

Código do curso	LIN-25-064
Denominación	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
Persoas destinatarias	Persoal de cociña da Deputación de Pontevedra e dos concellos adheridos ao Plan agrupado de formación continua
Número de horas	20
Datas	Do 29/09/2025 ao 31/10/2025
Metodoloxía	Teórico-práctica
Obxectivos	Mellorar a capacidade do persoal de cociña na conservación adecuada dos alimentos para asegurar non só a súa calidade, senón tamén a súa seguridade, e cumprir coa normativa vixente e as mellores prácticas de manipulación
Contido	Introdución á conservación de alimentos: • Importancia da conservación de alimentos: razóns para conservar correctamente os alimentos (seguridade, frescura e calidade) • Factores que lle afectan á conservación: temperatura, humidade, luz e oxixenación • Normativa e boas prácticas de conservación: leis e regulamentos sobre manipulación e conservación de alimentos. Métodos de conservación de alimentos: • Conservación en frío: ○ Conxelación, conxelado e refrixeración: diferenzas e recomendacións ○ Manipulación e almacenaxe de produtos refrixerados e conxelados ○ Tempo de conservación e etiquetado adecuado • Conservación en calor: técnicas de pasteurización e esterilización • Conservación por secado: tipos de secado (natural, artificial, liofilización) • Conservación en conservas: procedementos para realizar conservas seguras • Conservación por aditivos: uso de sal, vinagre e outros conservantes naturais Principais técnicas de conservación de alimentos en cociña:

	• Métodos de envasado e embotado: técnicas de envasado ao baleiro e en bolsas • Uso de termos e envases adecuados: Como seleccionar e usar os materiais de envasado correctos • Etiquetado e rexistro de alimentos: Importancia da data de caducidade, lote e condicións de almacenaxe Seguridade alimentaria na conservación: • Xiroscopio e control de temperaturas: como manter as temperaturas adecuadas nos procesos de conservación • Prevención da contaminación cruzada: evitar a transmisión de bacterias entre alimentos • Contaminación biolóxica, química e física: como identificar e previr riscos na conservación • Manipulación segura de alimentos: normas básicas de hixiene e manipulación de alimentos Conservación de alimentos por tipo de produto: • Carnes e produtos cárnicos: conservación, conxelado e duración dos diferentes tipos de carne • Peixes e mariscos: técnicas de conservación para peixes frescos e mariscos • Froitas e verduras: técnicas de conservación por conxelación, deshidratación e envasado • Lácteos e ovos: requisitos de conservación e xiroscopio • Pan e produtos de pastelería: como conservar os produtos de panadería de forma correcta Melloras na conservación e almacenamento de alimentos: • Tecnoloxías de conservación modernas: uso de técnicas coma a conservación por atmosfera modificada (MAP) • Boas prácticas para o almacenamento de alimentos: organización de espazos de almacenaxe e distribución adecuada • Rutas e rotación de alimentos: o sistema FIFO (<i>first in, first out</i>) para asegurar que os alimentos venzan no seu debido tempo Casos prácticos e simulacións: • Simulación de conservación de alimentos na cociña: procedementos prácticos para conxelar, almacenar e manipular correctamente os alimentos.
--	--

	• Manexo de produtos en mal estado ou en risco de deterioración: identificación de sinais de alimentos en mal estado e como actuar para minimizar riscos Revisión de boas prácticas: • Revisión de normas de hixiene e seguridade alimentaria
--	---