

**PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:  
MÉTODO DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

---

**Objetivo General:** Aplicar los distintos métodos de conservación y realizar el envasado de los productos alimentarios, atendiendo a la normativa vigente.

**Familia profesional:** Industrias alimentarias

**Área profesional:** Alimentos diversos

**Denominación:** Métodos de conservación de los alimentos

**Código:** INAD031PO

**Duración:** 60 horas (teleformación)

**Contenidos formativos:**

1. FINES Y MEDIOS PARA LA PREVENCIÓN DE ALTERACIONES EN ALIMENTOS.
  - 1.1. Prevención de alteraciones químicas y físicas. Alteraciones químicas  
Oxidación de grasas.  
Pardeamiento no enzimático. Pardeamiento enzimático. Alteraciones físicas. Alteraciones del color.  
Alteraciones de la textura.
  - 1.2. Prevención de alteraciones microbianas y de enfermedades.  
Factores que influyen en el tipo y número de microorganismos existentes en los alimentos. Alteraciones microbianas en los distintos grupos de alimentos. Enfermedades alimentarias.
  - 1.3. Asepsia. Higiene de materias primas. Higiene, limpieza y desinfección de locales y equipos. La limpieza. La desinfección. Realización de las operaciones de limpieza y desinfección. Higiene del personal.
  - 1.4. Tratamiento de conservación. Tratamientos físicos. Tratamientos químicos.  
Acondicionado del producto e información al consumidor. Empleo de atmósferas controladas y modificadas. El envasado. La información al consumidor el etiquetado.
- 2 TRATAMIENTOS FÍSICOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
  - 2.1. Tratamientos físicos de conservación diversos. Limpieza mecánica. Métodos húmedos. Métodos secos. Métodos combinados. Filtración. Deseccación. Deshidratación convencional. Liofilización. Ahumado.  
Salazón. Presión. Presión osmótica. Alta presión. Ultrasonidos. Electricidad.
  - 2.2. Tratamientos de físicos de conservación relacionados con la temperatura. Tratamientos a baja temperatura. Refrigeración. Congelación. Tratamientos a alta temperatura. Escalado (o blanqueado).

Pasterización. Esterilización.

2.3. Tratamientos físicos de conservación relacionados con las radiaciones. Microondas. Radiaciones infrarrojas. Radiaciones ultravioletas. Radiaciones ionizantes.

### 3 TRATAMIENTOS QUÍMICOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

3.1. Información general sobre los aditivos. Definición y uso. Organismos que se ocupan de los aditivos alimentarios. FAO / OMS. Consejo de Europa. Unión Europea (UE) La legislación alimentaria española.

Aspectos sanitarios. Criterios de evaluación de la inocuidad de un aditivo alimentario. Pruebas de ensayo toxicológico de los aditivos alimentarios. Concepto de Ingesta Diaria Admisible (IDA).

3.2. Los conservadores. Situación legal de los conservadores. Conservadores autorizados para usos alimentarios. Empleos y modo de acción de los conservadores autorizados para usos alimentarios. El ácido sórbico y sus sales. El ácido benzoico, sus sales y los ésteres del ácido phidroxibenzoico. El ácido acético y el ácido láctico. El ácido propiónico y sus sales. El dióxido de azufre y los sulfitos. Los nitritos y los nitratos. Los antióbticos. Otros conservadores.

3.3. Los antioxidantes y los sinérgicos de antioxidantes. Situación legal de los antioxidantes. Antioxidantes autorizados para usos alimentarios. Sinérgicos de antioxidantes autorizados para usos alimentarios. Modo de acción y usos de los antioxidantes autorizados para usos alimentarios. El ácido ascórbico y sus derivados. Los tocoferoles. Los galatos. El butil hidroxianisol (BHA) y el butil hidroxitoluol (BHT). El dióxido de azufre y sus derivados. Las lecitinas. Modo de acción y usos de los sinérgicos de antioxidantes autorizados para usos alimentarios. El ácido láctico y sus sales. El ácido cítrico y sus sales. El ácido tartárico y sus sales. El ácido fosfórico y sus sales.

3.4 Legislación sobre conservadores, antioxidantes y sinérgicos de antioxidantes. Real Decreto 142/2002 relativo a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes.

### 4. ACONDICIONADO DEL PRODUCTO E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR.

4.1. Empleo de atmósferas modificadas. Ventajas e inconvenientes del envasado en atmósferas modificadas. Gases utilizados en el envasado en atmósferas modificadas. Materiales y equipos de envasado. Campos de aplicación del envasado en atmósferas modificadas.

4.2. El envasado. Necesidad de envasado. Materiales de envasado. La madera. El papel y el cartón. El metal. El vidrio. Los plásticos. Películas de polímeros. Llenado y cierre de los envasados.

4.3. Exigencias de los alimentos respecto a los envases. La carne. Las aves. El pescado. La leche y los

productos lácteos. Los huevos. Frutas y verduras. Otros productos.  
4.4. Información al consumidor el etiquetado. Introducción.  
Reglamentaciones sobre etiquetado. Artículos  
de la R.D. 1334/1999 relacionados con la conservación de alimentos.