

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

INAD011PO Elaboración y Conservación de Alimentos

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este Curso INAD011PO Elaboración y Conservación de Alimentos le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD011PO Elaboración y Conservación de Alimentos 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.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Normativa sobre manipulación de alimentos
2. Los alimentos
3. Microbiología de los alimentos
4. Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios
5. Normas de seguridad e higiene

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE CONSERVAS

1. Materias primas
2. Operaciones de acondicionamiento
3. Operaciones de preparación
4. Productos elaborados
5. Procesos de fabricación
6. Toma de muestras
7. Análisis de materias primas y productos
8. Calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTERILIZACIÓN Y CIERRE DE ENVASES

1. Procedimientos de esterilización
2. Métodos de cierre de envases

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ETIQUETADO Y CONTROL DE CALIDAD

1. Etiquetado
2. Plan de calidad
3. Control de calidad: Parámetros. Técnicas a aplicar. Documentación. Interpretación de resultados

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA BÁSICA Y ENVASES

1. Maquinaria y equipos genéricos de preparación y elaboración de conservas
2. Funcionamiento, componentes y elementos esenciales



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es