ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
INAE003PO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS

Modalidad de realización del curso: Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Este Curso INAE003PO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAE003PO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y elaborar derivados lácteos, envasarlos y etiquetarlos correctamente atendiendo a los parámetros 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 DERIVADOS LÁCTEOS

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

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS