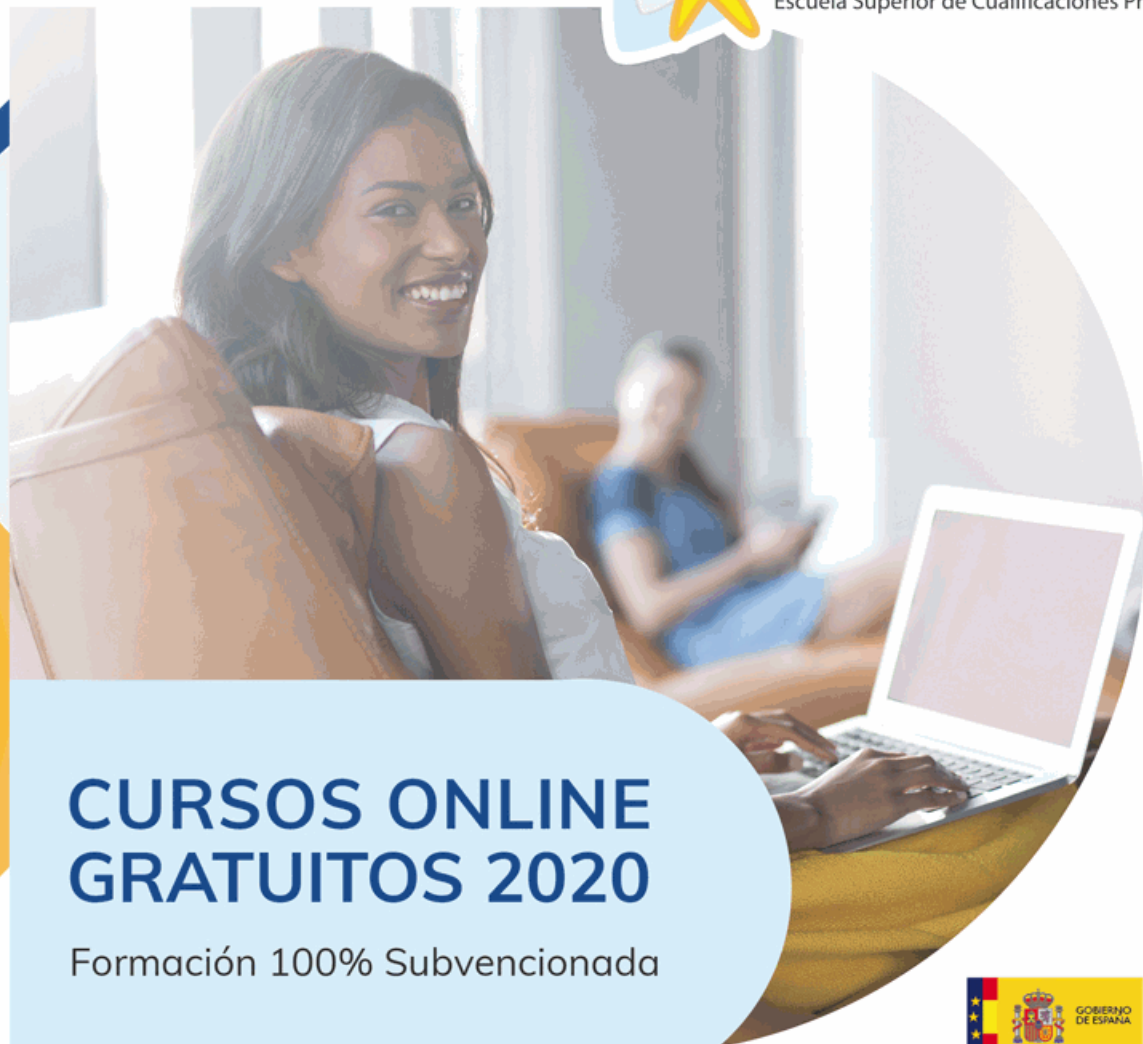




CUALIFICA2

Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U



CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada



Sector: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Curso de Elaboración y Conservación de Alimentos Gratis

MÁS INFORMACIÓN EN: www.cualifica2.es

(+34) 958 050 208



Curso de Elaboración y Conservación de Alimentos Gratis

Curso de Elaboración y Conservación de Alimentos Gratis



DURACIÓN:
30 horas



MODALIDAD:
Online



PRECIO:
Gratis



TITULACIÓN:
Oficial

SECTOR:

INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



Especialízate como profesional en tu sector



100% gratuita

Formación 100% gratuita prioritariamente para empleados y autónomos



Avalada por el SEPE

Titulación avalada por el Ministerio de Trabajo y por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).



No consume créditos formativos

No tienes la necesidad de informar a tu empresa ya que no consume créditos formativos.



180 horas de formación

Puedes realizar hasta 180 horas de formación con un máximo de 3 cursos o un curso cuyas horas superen las 180 establecidas en convocatoria.

DESCRIPCIÓN

Los procesos relacionados con la elaboración y manipulación de los alimentos están expuestos a diferentes restricciones para poder garantizar un nivel de calidad y seguridad a los consumidores. Por ello, los perfiles profesionales con alto grado de conocimiento en materia de técnicas de elaboración y conservación de alimentos serán los más demandados por las empresas. ¡No esperes más y amplía tu formación con este Curso Gratis de Conservación de Alimentos!

Curso de Elaboración y Conservación de Alimentos Gratis

OBJETIVOS

- Conocer los aspectos a tener en cuenta durante la manipulación de alimentos.
- Aprender las fases del proceso de elaboración de conservas y los materiales que se utilizan.
- Profundizar en los procedimientos de esterilización y los métodos de cierre de envases.
- Estudiar la normativa sobre el etiquetado de alimentos.
- Aprender a realizar un control de calidad aplicando las técnicas adecuadas a cada situación.
- Identificar la maquinaria y equipos genéricos de preparación y elaboración de conservas.

PARA QUE TE PREPARA

El Curso Gratis de Conservación de Alimentos te prepara para dirigir cualquier proceso de elaboración y conservación de alimentos. Aprenderás a realizar las operaciones de acondicionamiento y preparación de los productos así como las diferentes técnicas usadas durante el proceso de fabricación. Conocerás la legislación y normativa bajo la que se rigen los productos alimenticios. Además, adquirirás conocimientos sobre el funcionamiento y los componentes de la maquinaria y equipos de preparación y elaboración de conservas.

SALIDAS LABORALES

Una vez finalizado el Curso Gratis de Conservación de Alimentos obtendrás los conocimientos necesarios para llevar a cabo el proceso de elaboración y envasado de productos. Además, gracias a la especialización que te ofrece este curso, podrás optar a puestos relacionados con la producción de los alimentos, la gestión y el control de calidad e incluso en asesorías.

TITULACIÓN

Titulación de INAD011PO ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) con 30 horas expedida por la Administración Pública



TEMARIO

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.

METODOLOGÍA

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Curso de Elaboración y Conservación de Alimentos Gratis

FICHA MATRICULACIÓN

Para poder formalizar la solicitud de inscripción en este curso debe completar sus datos de registro. Para ello rellene y envíenos el formulario de solicitud de participación en pdf que le presentamos continuación:

Solicitud de Participación