CUALIFICA2
Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U

CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE TRABAJO, MIGRACIONES Y SEGURIDAD SOCIAL
SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL

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

DURACIÓN:	MODALIDAD:	PRECIO:	TITULACIÓN:
30 horas	Online	Gratis	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!

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

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XX.XXX.XXX-E ha superado los estudios correspondientes de

NOMBRE DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

celebrado en Granada del XX/XX/20XX al XX/XX/20XX, con una duración de X horas, realizadas en modalidad Teleformación. Organizado por NOMBRE DEL CENTRO, entidad agrupada con número de Expediente FXXXXXXXAA, perteneciente al plan de formación de Acciones realizadas en el marco de la Resolución de 18 de enero de 2019, del Servicio Público de Empleo Estatal por la que se aprueba la convocatoria del año 2019 para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de planes de formación de ámbito estatal dirigido prioritariamente a las personas ocupadas.

Con una calificación de CALIFICACIÓN

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN
en Granada, a X de MES de 20XX

La direccion General | **El/La interesado/a**

NOMBRE DEL DIRECTOR | **Sello** | NOMBRE DEL ALUMNO/A

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.

REQUISITOS DE ACCESO

Para la realización del Curso SEPE INAD011PO ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) el requisito principal es ser Trabajador del Sector Industrias de alimentación y bebidas.

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.

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 continuacion:

Solicitud de Participación