



CUALIFICA2

Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U



CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada



Sector: AGRARIO, FORESTAL Y PECUARIO

INAD011PO Elaboración y Conservación de Alimentos (Sector: Agrario, Forestal y Pecuario)

MÁS INFORMACIÓN EN: www.cualifica2.es
(+34) 958 050 208



INAD011PO Elaboración y Conservación de Alimentos (Sector: Agrario, Forestal y Pecuario)

INAD011PO Elaboración y Conservación de Alimentos (Sector: Agrario, Forestal y Pecuario)



DURACIÓN:
30 horas



MODALIDAD:
Online



PRECIO:
Gratis



TITULACIÓN:
Oficial

SECTOR:

AGRARIO, FORESTAL Y PECUARIO



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

Este CURSO GRATIS PARA TRABAJADORES INAD011PO ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (SECTOR: AGRARIO, FORESTAL Y PECUARIO) le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de este CURSO GRATUITO INAD011PO ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (SECTOR: SECTOR AGRARIO, FORESTAL Y PECUARIO) el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector agrario, forestal y pecuario. Realizar correctamente la elaboración y conservación de productos alimentarios alcanzando niveles de calidad exigidos. Esta Formación de INAD011PO ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (SECTOR: SECTOR AGRARIO, FORESTAL Y PECUARIO) no consume crédito de su Empresa y no requiere

MÁS INFORMACIÓN EN: www.cualifica2.es
(+34) 958 050 208



INAD011PO Elaboración y Conservación de Alimentos (Sector: Agrario, Forestal y Pecuario)

misma.

OBJETIVOS

Realizar correctamente el proceso de elaboración y conservación de productos alimentarios alcanzando niveles de calidad exigidos.

PARA QUE TE PREPARA

Este Curso INEM INAD011PO ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (SECTOR: SECTOR AGRARIO, FORESTAL Y PECUARIO) le prepara para Realizar correctamente el proceso de elaboración y conservación de productos alimentarios alcanzando niveles de calidad exigidos pudiendo trabajar dentro de la Familia Profesional de Industria Alimentaria y más concretamente dentro del Sector Sector Agrario, Forestal y Pecuario.

SALIDAS LABORALES

Sector agrario, forestal y pecuario

TITULACIÓN

Titulación de INAD011PO ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (SECTOR: SECTOR AGRARIO, FORESTAL Y PECUARIO) con 30 horas expedida por la Administración Pública



INAD011PO Elaboración y Conservación de Alimentos (Sector: Agrario, Forestal y Pecuario)

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: SECTOR AGRARIO, FORESTAL Y PECUARIO) el requisito principal es ser Trabajador del Sector Agrario, forestal y pecuario.

METODOLOGÍA

INAD011PO Elaboración y Conservación de Alimentos (Sector: Agrario, Forestal y Pecuario)

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutoría e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La t 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 e participación en pdf que le presentamos continuación:

Solicitud de Participación