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 Conservación de Alimentos Gratis

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

Curso de 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

La preocupación de los consumidores en cuestiones de seguridad y calidad de los alimentos es cada vez mayor. Por ello, cada día el proceso de elaboración y conservación de alimentos y se demandan profesionales que tengan un conocimiento amplio en la ma práctica velando por la protección de los alimentos y por la seguridad alimentaria del consumidor. ¡Aprovecha esta oportunidad conservación de alimentos gratis!

OBJETIVOS

Conocer las principales consideraciones sobre los alimentos: microbiología, factores, agentes patógenos, alteraciones, etc.
Estar al tanto de la normativa que rige la manipulación de alimentos.
Dominar el proceso de elaboración de conservas, conociendo las operaciones de acondicionamiento de materias primas, de prepa
Saber cuáles son los procedimientos básicos de esterilización, así como los equipos a emplear.
Estudiar los métodos de cierre de envase y la normativa sobre el etiquetado de alimentos.
Identificar la maquinaria y equipos genéricos de preparación y elaboración de conservas.

PARA QUE TE PREPARA

Con el Curso de conservación de alimentos gratis el alumno estará capacitado para realizar correctamente el proceso de elaborac productos alimentarios cumpliendo con los niveles de calidad obligatorios y teniendo en cuenta para ello la normativa vigente, la las alteraciones de los productos alimentarios, los diferentes métodos de esterilización y etiquetado así como la maquinaria que s

SALIDAS LABORALES

Los alumnos que realicen el Curso de conservación de alimentos gratis tendrán los conocimientos adecuados para llevar a cabo u productos alimentarios en puestos de trabajo que se encuentren dentro del sector agroalimentario. Por ejemplo: Responsable de ca Supervisor del proceso de producción alimentaria, entre otros.

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 FXXXXXXAA, 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: INDU 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 tutoría e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de a 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 continuacion:

Solicitud de Participación