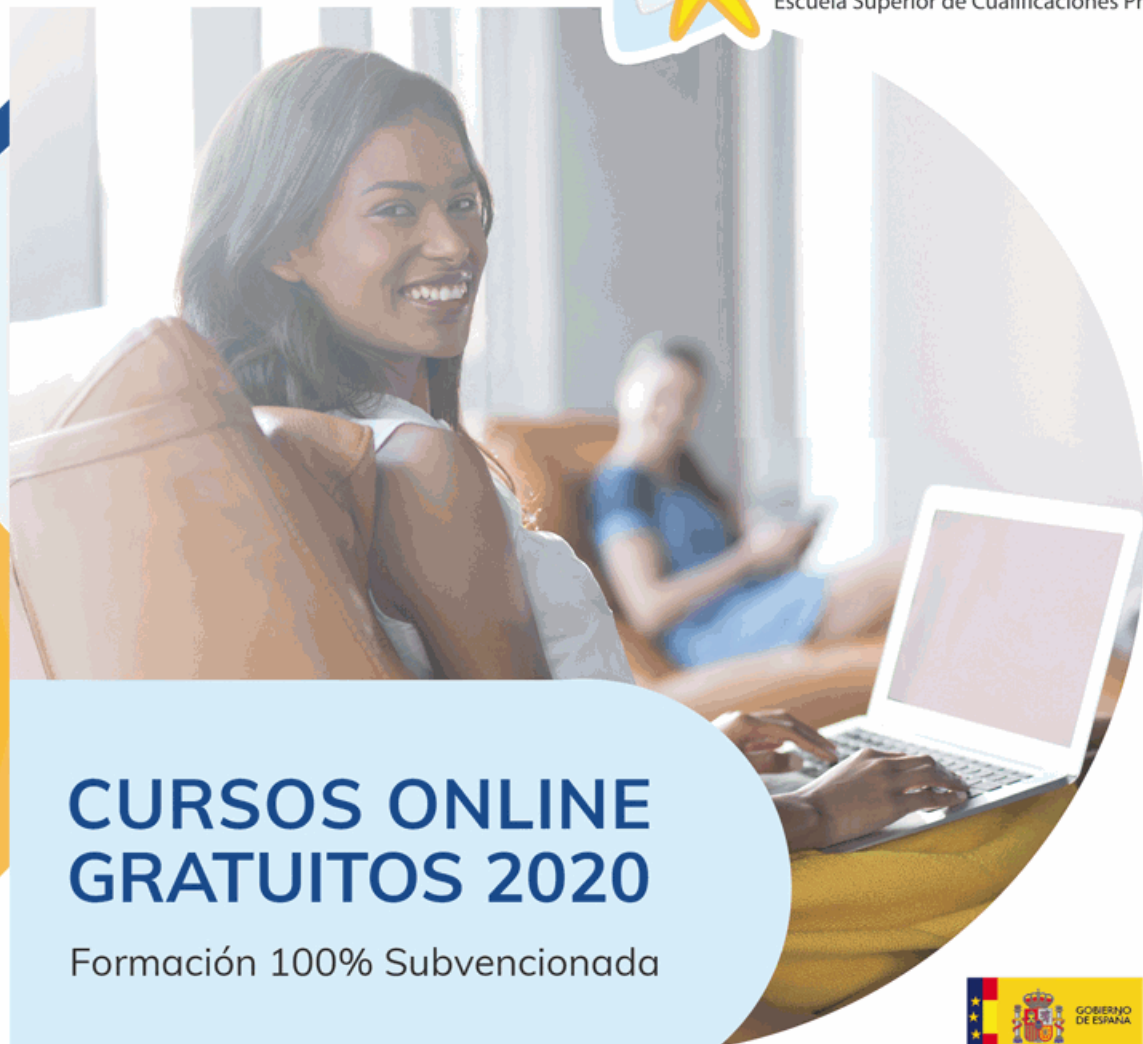




CUALIFICA2

Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U



CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada



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

Curso de 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

La preocupación de los consumidores en cuestiones de seguridad y calidad de los alimentos es cada vez mayor. Por ello, cada día ha tomado más relevancia el proceso de elaboración y conservación de alimentos y se demandan profesionales que tengan un conocimiento amplio en la materia y puedan aplicarlo a la práctica velando por la protección de los alimentos y por la seguridad alimentaria del consumidor. ¡Aprovecha esta oportunidad y fórmate con el Curso de conservación de alimentos gratis!

Curso de 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 preparación...
- 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 elaboración y conservación de productos alimentarios cumpliendo con los niveles de calidad obligatorios y teniendo en cuenta para ello la normativa vigente, la microbiología de los alimentos, las alteraciones de los productos alimentarios, los diferentes métodos de esterilización y etiquetado así como la maquinaria que se emplea para ambos procesos.

SALIDAS LABORALES

Los alumnos que realicen el Curso de conservación de alimentos gratis tendrán los conocimientos adecuados para llevar a cabo una elaboración y envase de productos alimentarios en puestos de trabajo que se encuentren dentro del sector agroalimentario. Por ejemplo: Responsable de calidad alimentaria o 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



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 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