

Elaboración y conservación alimentos (INAD011PO)



Objetivos

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

Contenidos y estructura del curso

Manipulación de alimentos. Parte I

Introducción

Normativa sobre manipulación de alimentos

Obligaciones generales

Requisitos generales y específicos en materia de higiene

Los 7 principios del APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos)

Los alimentos

Huevos y ovoproductos

Leche y productos lácteos

Aves

Carne y productos cárnicos cocinados

Pescados y mariscos

Microbiología de los alimentos

Clasificación de los microorganismos

Comportamiento de microorganismos según la Tª del alimento

Resumen

Manipulación de alimentos. Parte II

Introducción

Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios

Factores determinantes del desarrollo microbiano

Tipos de contaminantes en los alimentos

Normas de seguridad e higiene

Requisitos en la elaboración y conservación de alimentos

Requisitos en las instalaciones donde se elaboran y conservan alimentos

Sistemas de prevención de peligros específicos

Resumen

Elaboración de conservas. Parte I

Introducción

Materias primas

Derivados de productos de la pesca

Derivados de frutas

Derivados de hortalizas, vegetales y hongos

Derivados de carnes

Operaciones de acondicionamiento

Operaciones de acondicionamiento de envases

Operaciones de acondicionamiento de materias primas
Operaciones de preparación
Operaciones de llenado
Operaciones de sellado
Productos elaborados
Resumen

Elaboración de conservas. Parte II
Introducción
Procesos de fabricación
Toma de muestras
Análisis de materias primas y productos
Calidad
Resumen

Esterilización y cierre de envases
Introducción
Procedimientos de esterilización
Métodos de cierre de envases
Tipos de envases
Envasado al vacío
Envasado de alimentos bajo atmósfera modificada o controlada
Resumen

Etiquetado y control de calidad. Parte I
Introducción
Etiquetado
Etiquetado de productos alimenticios envasados
Etiquetado de productos alimenticios frescos y congelados
Plan de calidad
Resumen

Etiquetado y control de calidad. Parte II
Introducción
Control de calidad
Tipos de control de calidad
Procedimientos para llevar a cabo un control de calidad exhaustivo
Parámetros
Sensores térmicos
Técnicas a aplicar
Documentación
Interpretación de resultados
Resumen

Maquinaria y envases
Introducción
Evolución de la eficiencia energética
Maquinaria y equipos genéricos de preparación y elaboración de conservas
Consejos básicos de seguridad para operar máquinas industriales
Tipos de máquinas industriales
Funcionamiento, componentes y elementos esenciales
Maquinaria común en la industria de elaboración de conservas
Sistemas esenciales en la industria alimentaria
Resumen

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

