

CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE, CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

10 MESES – 1000 HRS. CRON. – 30 CRÉD. ACAD.

OBJETIVO:

Proporcionar una información clara y de fácil comprensión que permita a las personas que manipulan alimentos afrontar el día a día de su trabajo con las máximas garantías higiénicas, evitando y minimizando riesgos derivados de malas prácticas.

MALLA CURRICULAR:

MÓDULO I:

Control de calidad e higiene en la fabricación de alimentos / Microbiología de los alimentos.

MÓDULO II:

Tecnología de conservación y mejora de alimentos - 1: Uso de sustancias químicas y naturales.

MÓDULO III:

Tecnología de conservación y mejora de alimentos - 2: Frutas y hortalizas.

MÓDULO IV:

Tecnología de conservación y mejora de alimentos - 3: Lácteos, dulces y chocolates.

MÓDULO V:

Tecnología de conservación y mejora de alimentos - 4: Cereales, harinas, leudantes, grasas y aceites.

MÓDULO VI:

Tecnología de conservación y mejora de alimentos - 5: Licores, Carnes, Pescados y Mariscos.

MÓDULO VII:

Invasado y empaque de alimentos procesados.

MÓDULO VIII:

Manipulación de alimentos 1: Orientación para los manipuladores 2: Orientaciones de orden público.

MÓDULO IX:

Evaluación de los alimentos.

MÓDULO X:

Normas Técnicas de alimentos e Inocuidad Alimentaria.

INCLUYE:

01 CD CON RECURSOS
EDUCATIVOS COMPLEMENTARIOS
DEL PROGRAMA