

# 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