

## (INAD011PO) Elaboración y conservación de alimentos



**Área:** Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 30 h

**Precio:** 225.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

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

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conocer la normativa relacionada con la manipulación de alimentos.
2. Estudiar los alimentos y sus nutrientes.
3. Aprender qué son los microorganismos, los diferentes tipos y las toxiinfecciones que provocan.
4. Identificar las alteraciones que pueden sufrir los alimentos.
5. Conocer las normas de seguridad e higiene para asegurar la calidad de los alimentos.
6. Explicar los conceptos de materia prima y de conserva, además de los diferentes tipos existentes.
7. Conocer las diferentes fases de las operaciones de acondicionamiento y de preparación.
8. Identificar las fases que sigue la materia prima para la elaboración de un producto.
9. Saber tomar muestras de manera adecuada.
10. Conocer las técnicas para analizar las muestras.
11. Establecer controles de calidad y seguridad alimentaria.
12. Conocer los diferentes tratamientos de esterilización y saber emplear cada uno de ellos en función del tipo de alimento, de su naturaleza y del tipo de envase.
13. Identificar los diferentes tipos de envases.
14. Saber utilizar el tipo de envase adecuado en función del tipo de alimento.
15. Aplicar los tratamientos de envasado correctos para valorar el tipo de conserva.
16. Conocer las normas que regulan el etiquetado de los productos.
17. Identificar y saber diferenciar entre un plan de calidad y un control de calidad.
18. Saber realizar e identificar un plan de calidad.
19. Aprender a realizar un control de calidad valorando los parámetros que seguir, las técnicas, la documentación y la interpretación de los resultados.
20. Conocer la maquinaria y los diferentes equipos genéricos de preparación, elaboración y empaquetado de conservas.
21. Explicar el funcionamiento y los componentes de los equipos de esterilización y pasteurización.

### CONTENIDOS

Unidad 1: Manipulación de alimentos.

**EMAIL:** [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)

**TELÉFONO:** 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



Unidad 2: Elaboración de conservas.  
Unidad 3: Esterilización y cierre de envases.  
Unidad 4: Etiquetado y control de calidad.  
Unidad 5: Maquinaria básica y envases.

## MATERIALES

Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

## METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

**Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

**Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

**El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

**Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

**Los requisitos técnicos mínimos son:**

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

---

**EMAIL: [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)**

**TELÉFONO: 635952170**

**<https://www.mferrerconsultores.com>**



Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

## CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

**Evaluación continua:** con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

**Evaluación final:** se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

**Evaluación continua:** durante todos los días del curso.

**Evaluación final:** un día después de la finalización del curso.

---

**EMAIL: [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)**

**TELÉFONO: 635952170**

**<https://www.mferrerconsultores.com>**