



INAD011PO. Elaboración y conservación de alimentos

Sku: PAI_INAD011PO

Horas: 30

Formato: HTML

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

1. Manipulación de alimentos

- 1.1. Normativa sobre manipulación de alimentos.
- 1.2. Los alimentos.
- 1.3. Microbiología de los alimentos.
- 1.4. Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios.
- 1. 5. Normas de seguridad e higiene.

2. Elaboración de conservas

- 2.1. Materias primas.
- 2.2. Operaciones de acondicionamiento.
- 2.3. Operaciones de preparación.
- 2.4. Productos elaborados.
- 2.5. Procesos de fabricación.
- 2.6. Toma de muestras.
- 2.7. Análisis de materias primas y productos.

2.8. Calidad.

3. Esterilización y cierre de envases

3.1. Procedimientos de esterilización.

3.2. Métodos de cierre de envases.

4. Etiquetado y control de calidad

4.1. Etiquetado.

4.2. Plan de calidad

4.3. Control de calidad: Parámetros. Técnicas a aplicar. Documentación. Interpretación de resultados.

5. Maquinaria básica y envases

5.1. Maquinaria y equipos genéricos de preparación y elaboración de conservas.

5.2. Funcionamiento, componentes y elementos esenciales.