

GUÍA DIDÁCTICA

INAD011PO

ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS





ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE
ALIMENTOS

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA



FAMILIA PROFESIONAL

Industrias alimentarias



ÁREA PROFESIONAL

Alimentos diversos



CÓDIGO

INAD011PO



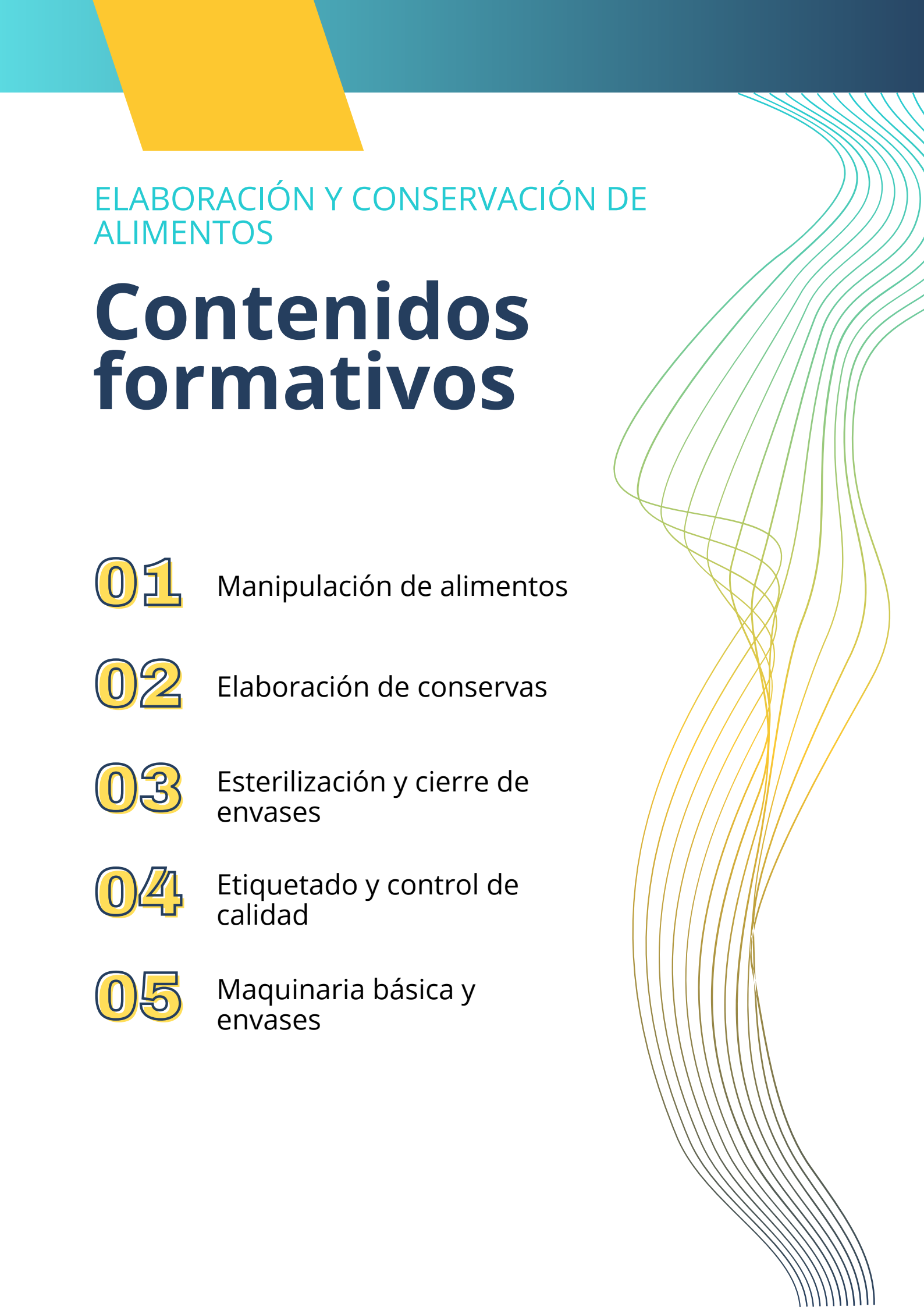
DURACIÓN

30 horas



OBJETIVO GENERAL

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



ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE
ALIMENTOS

Contenidos formativos

- 01** Manipulación de alimentos
- 02** Elaboración de conservas
- 03** Esterilización y cierre de envases
- 04** Etiquetado y control de calidad
- 05** Maquinaria básica y envases

