



Preparación de materias primas



Área: Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria

Modalidad: Teleformación

Duración: 50 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.

CONTENIDOS

1 elementales de las materias primas básicas en la industria alimentaria - 1.1 clasificación de las materias primas por su origen - 1.2 variedades y especificaciones en función del producto - 1.3 medios de transportes externos y condiciones adecuadas - 1.4 recepción de mercancías en la industria alimentaria - 1.5 documentación básica. albaranes y hojas de recepción - 1.6 métodos de selección y clasificación de materias primas - 1.7 métodos para la medición y cálculo de las cantidades - 1.8 actividades: elementales de las materias primas básicas en la industria alimentaria - 2 materias primas auxiliares en las industrias alimentarias - 2.1 materias primas auxiliares principales usadas - 2.2 condimentos y especias - 2.3 clasificación y descripción de los aditivos de la industria alimentaria - 2.4 soluciones y medios estabilizadores - 2.5 actividades: materias primas auxiliares en las industrias alimentarias - 3 conservación de materias primas y materiales auxiliares - 3.1 cámaras de conservación y depósitos de materias primas - 3.2 conservación de los alimentos - 3.3 actividades: conservación de materias primas y materiales auxiliares - 4 operaciones básicas de preparación de materias primas - 4.1 descripciones básicas de preparación de materias primas - 4.2 actividades: operaciones básicas de preparación de materias primas - 5 seguridad laboral y seguridad alimentaria - 5.1 normas básicas de higiene alimentaria - 5.2 medidas de higiene personal - 5.3 requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos - 5.4 riesgos más comunes en la industria alimentaria - 5.5 normativa básica sobre prevención de daños personales - 5.6 equipos de protección personal - 5.7 actividades: seguridad laboral y seguridad alimentaria - 5.8 cuestionario: cuestionario módulo 1 -

METODOLOGIA

- **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 el **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. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **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.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

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.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.