

INAD0108: MF0544_1: UF0698: MANEJO DE INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS



INDUSTRIA ALIMENTARIA



Alimentación

El objetivo de la familia profesional “Industria alimentaria” es ampliar las competencias y desarrollar las capacidades de los alumnos y alumnas en el sector alimentario. La metodología elegida es el e-learning, que une y relaciona tres elementos fundamentales para el logro de este objetivo:

1. Plataforma
2. Tutorización
3. Contenido

El tutor, a través de la plataforma, guía al alumno/a a lo largo del estudio del contenido. Este contenido se caracteriza por:

- Ser interactivo y multimedia, lo que hace que su manejo sea más sencillo.
- Permitir la flexibilidad y autonomía en el aprendizaje.
- Estar disponible para su consulta cuando el/la alumno/a lo necesite.
- Ser un contenido de calidad y fácilmente actualizable ante los frecuentes cambios normativos.
- Disponer de autoevaluaciones para que el/la alumno/a sea consciente de su propio aprendizaje.

Esta familia profesional comprende acciones formativas relacionadas con la elaboración de productos y seguridad e higiene alimentaria. Entre los diversos cursos disponibles se encuentran:

Nuestro Programa Formativo

MANEJO DE INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria
 Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos
 Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria
 Protección medioambiental en la industria alimentaria

Dirigido A:

Objetivo general

- Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.