



**INAD011PO. Elaboración y  
conservación de alimentos**

## Objetivos

---

### □ **Objetivo General**

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

### □ **Objetivos Específicos**

- Conocer la normativa relacionada con la manipulación de alimentos.
- Estudiar los alimentos y sus nutrientes.
- Aprender qué son los microorganismos, los diferentes tipos y las toxiinfecciones que provocan.
- Identificar las alteraciones que pueden sufrir los alimentos.
- Conocer las normas de seguridad e higiene para asegurar la calidad de los alimentos.
- Explicar los conceptos de materia prima y de conserva, además de los diferentes tipos existentes.
- Conocer las diferentes fases de las operaciones de acondicionamiento y de preparación.
- Identificar las fases que sigue la materia prima para la elaboración de un producto.
- Saber tomar muestras de manera adecuada.
- Conocer las técnicas para analizar las muestras.
- Establecer controles de calidad y seguridad alimentaria.
- 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.
- Identificar los diferentes tipos de envases.
- Saber utilizar el tipo de envase adecuado en función del tipo de alimento.
- Aplicar los tratamientos de envasado correctos para valorar el tipo de conserva.
- Conocer las normas que regulan el etiquetado de los productos.
- Identificar y saber diferenciar entre un plan de calidad y un control de calidad.
- Saber realizar e identificar un plan de calidad.
- Aprender a realizar un control de calidad valorando los parámetros que seguir, las técnicas, la documentación y la interpretación de los resultados.
- Conocer la maquinaria y los diferentes equipos genéricos de preparación, elaboración y empaquetado de conservas.

- Explicar el funcionamiento y los componentes de los equipos de esterilización y pasteurización.

## Contenidos

<b>INAD011PO. Elaboración y conservación de alimentos</b>	<b>Tiempo estimado</b>
<p><b>Unidad 1:</b> Manipulación de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa sobre manipulación de alimentos.</li> <li>• Los alimentos.</li> <li>• Microbiología de los alimentos.</li> <li>• Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios.</li> <li>• Normas de seguridad e higiene.</li> </ul>	
Examen UA 01	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>6 horas</b>
<p><b>Unidad 2:</b> Elaboración de conservas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materias primas.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Derivados de productos de la pesca.</li> <li>○ Derivados de frutas.</li> <li>○ Derivados de hortalizas, vegetales y hongos.</li> <li>○ Derivados de carnes.</li> </ul> </li> <li>• Operaciones de acondicionamiento.</li> <li>• Operaciones de preparación.</li> <li>• Productos elaborados.</li> <li>• Procesos de fabricación.</li> <li>• Toma de muestras.</li> <li>• Análisis de materias primas y productos.</li> <li>• Calidad.</li> </ul>	
Examen UA 02	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>11 horas</b>

<p><b>Unidad 3:</b> Esterilización y cierre de envases.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimientos de esterilización.</li> <li>• Métodos de cierre de envases.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Envasado al vacío.</li> <li>○ Envasado de alimentos bajo atmósfera modificada o controlada.</li> </ul> </li> </ul>	
Examen UA 03	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>5 horas</b>
<p><b>Unidad 4:</b> Etiquetado y control de calidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiquetado.</li> <li>• Plan de calidad.</li> <li>• Control de calidad: Parámetros. Técnicas para aplicar. Documentación. Interpretación de resultados.</li> </ul>	
Examen UA 04	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>4 horas</b>
<p><b>Unidad 5:</b> Maquinaria básica y envases.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maquinaria y equipos genéricos de preparación y elaboración de conservas.</li> <li>• Funcionamiento, componentes y elementos esenciales.</li> </ul>	
Examen UA 05	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>3 horas</b>
Examen final	<b>1 hora</b>
<b>5 unidades</b>	<b>30 horas</b>