



MCR0056. Control y calidad de materias primas alimentarias





MCR0056

Control y calidad de materias primas alimentarias

El contenido formativo se adecúa a la unidad de competencia UC0711_2 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP)

Duración: 200 horas

Modalidad: 100% online

Requisitos y conocimientos previos: no se requiere nivel académico previo, pero al ser en modalidad online es necesario poseer conocimientos básicos de informática, así como habilidades básicas de comunicación lingüística que permitan el aprendizaje y el seguimiento de la formación.

Objetivo general

- Analizar los procesos de abastecimiento, identificación, trazabilidad, producción y control de calidad de las materias primas alimentarias de origen animal, vegetal y pesquero, interpretando sus características, requisitos y buenas prácticas aplicables a la industria alimentaria.

Objetivos específicos

- Explicar el abastecimiento de materias primas de origen animal para la alimentación humana.
- Conocer la producción de alimentos de origen animal.
- Estudiar las materias primas de origen animal vegetal y como se producen.
- Conocer cómo se realiza la identificación y el registro de animales.
- Estudiar los diferentes métodos de identificación, sus características, códigos y plazos para colocar la identificación.
- Explicar en qué consiste el sistema integral de trazabilidad.
- Conocer el sistema LETRA Q del sector lácteo.
- Explicar cuáles son las mejoras técnicas que se pueden aplicar a la producción.
- Estudiar el plan de biodigestión de purines.
- Estudiar la trazabilidad en el sector hortofrutícola.
- Explicar en qué consisten las Buenas Prácticas Hortofrutícolas.
- Conocer la Estrategia nacional para el sector de frutas y hortalizas.
- Conocer la situación de la pesca en España.
- Explicar cómo se realiza la comercialización de los productos de la pesca.

- 
- 
- 
- 
- Estudiar los productos pesqueros procedentes de terceros países, las importaciones y las exportaciones.
 - Conocer las principales características de las carnes, sus propiedades nutritivas, la calidad, los factores organolépticos y las principales especies.
 - Estudiar la leche, su composición, sus características, etc.
 - Explicar las características de los huevos, su composición (yema, albumen y cáscara), etiquetado y embalaje, así como su comercialización.
 - Conocer los diferentes tipos de moluscos y sus características.
 - Estudiar la miel, como se elabora y su recolección.
 - Explicar los diferentes tipos de productos de la pesca: especies más comunes, características, etc.
 - Conocer los distintos tipos de frutas, su definición, sus características principales, estacionalidad y las diferentes especies.
 - Estudiar las hortalizas, su definición, las diferentes clasificaciones en función de su parte comestible o la época de recogida, la calidad y categoría comercial, así como las variedades más utilizadas.
 - Exponer los diferentes tipos de cereales, oleaginosas y sacaríferas.

Contenidos

Unidad didáctica 1. Producción de materias primas

1. Introducción.

- 1.1. Producciones animales en el abastecimiento de materias primas para la alimentación humana.
- 1.2. La producción de alimentos de origen vegetal.

2. Materias primas de origen animal.

- 2.1. Materias primas de origen animal.
- 2.2. Producción de huevos y gallinas y otras aves.
- 2.3. Producción de leche.
- 2.4. Producción de carne.
- 2.5. Producción de moluscos.
- 2.6. Producción de miel.
- 2.7. Producción de especies piscícolas continentales y marinas.

3. Materias primas de origen vegetal.

- 3.1. Materias primas de origen vegetal.
- 3.2. Producción de cereales.
- 3.3. Producción de arroz y maíz.
- 3.4. Producción de patata y remolacha.
- 3.5. Cultivos oleaginosos. Girasol. Soja.
- 3.6. Producción de aceituna.
- 3.7. Producción de hortalizas y leguminosas.
- 3.8. Producción de frutales.
- 3.9. Producción de uva.

Unidad didáctica 2. Ganadería I

1. Identificación y registro de animales.
 - 1.1. Identificación y registro de animales
 - 1.2. Información general
 - 1.3. Medios de identificación
 - 1.4. Características de los medios de identificación
 - 1.5. Código de identificación
 - 1.6. Plazos para colocar la identificación
2. Sistema integral de trazabilidad.
 - 2.1. Sistema integral de trazabilidad
 - 2.2. Registro general de explotaciones ganaderas (REGA)
 - 2.3. Registro de identificación individual de animales y movimientos (RIIA-REMO)
3. Bienestar animal y guías de buenas prácticas.

Unidad didáctica 3. Ganadería II

1. Letra Q.
2. Mejores técnicas de producción.
3. Plan de biodigestión de purines.

Unidad didáctica 4. Agricultura

1. Trazabilidad en el sector hortofrutícola.
2. Buenas prácticas agrícolas.
3. Estrategia nacional para el sector de frutas y hortalizas.



Unidad didáctica 5. Productos de la pesca

1. La pesca en España.
2. Comercialización de los productos de la pesca.
3. Productos pesqueros de terceros países. Importaciones y exportaciones.

Unidad didáctica 6. Carne, leche y huevos

1. Carne.
2. Leche.
3. Huevos.



Unidad didáctica 7. Moluscos, miel y productos de la pesca

1. Moluscos.
2. Miel.
3. Productos de la pesca.



Unidad didáctica 8. Frutas, hortalizas, cereales, oleaginosas y sacaríferas

1. Frutas.
2. Hortalizas.
3. Cereales, oleaginosas y sacaríferas.