

Materias Primas en la Industria de la Alimentación

Nutrición y seguridad · Teleformación · 60 horas · Tutor acreditado · Diploma acreditativo



Conocer las características y clasificación de las materias primas alimentarias.

Conocer las características y clasificación de las materias primas alimentarias. Aplicar criterios de calidad en la selección de materias primas. Gestionar la trazabilidad de las materias primas en la industria.

Objetivos

- Conocer las características y clasificación de las materias primas alimentarias.
- Aplicar criterios de calidad en la selección de materias primas.
- Gestionar la trazabilidad de las materias primas en la industria.

Contenidos

- Clasificación de materias primas alimentarias.
- Propiedades físico-químicas y organolépticas.
- Criterios de calidad y selección.
- Conservación y almacenamiento de materias primas.
- Trazabilidad en la industria alimentaria.
- Normativa de seguridad alimentaria aplicable.