



Elaboración y conservación de alimentos

Descripción

Modalidad

- 100% Online

Duración

- 30 horas

Calendario

- —CONVOCATORIAS DE INICIO—
- Convocatoria: 1-5 cada mes
- Convocatoria: 15-20 cada mes
- Si desea iniciar en fechas diferentes, contacte con nosotros.

Precios

- Colegiados COLQUIMUR: 120€
- Precolegiados COLQUIMUR: 120€
- Asociados ASOQUIMUR: 120€

- General: 150€

Formación Online

Formación In Company

Bonificado por FUNDAE

Campus Virtual

[Matricúlate ahora](#)

Lugar de impartición

Campus Virtual Colquimur-COLQUIMURFORMACION



Objetivos

El objetivo de esta formación es realizar correctamente el proceso de elaboración y conservación de productos alimentarios alcanzando niveles de calidad exigidos.

Dirigido a:

El curso está orientado a empresas alimentarias, autónomos, desempleados y principalmente a trabajadores ocupados que pertenezcan a la familia profesional de la industria alimentaria y más concretamente al sector de conservas vegetales, industrias cárnicas, lácteas, elaboración de productos alimentarios, de bebidas y elaboración y conservación de pescados.

Metodología

- 100% ONLINE

Este curso se imparte en la Modalidad On-line, a través de nuestro [Campus Virtual](#). Tiene un enfoque práctico donde se destaca la atención directa de un tutor especialista en la temática del curso, herramientas de aprendizaje para asegurar la aplicación profesional de las competencias descritas en el curso.

El tiempo de realización será de 6 semanas, no siendo necesario agotar el plazo para la finalización del curso. En caso de ser necesario ampliar el plazo, podrá solicitarlo al centro.

Programa

1- Manipulación de alimentos. Parte I

- Introducción.
- Normativa sobre manipulación de alimentos.
- Los alimentos
- Microbiología de los alimentos.
- Resumen.

2. Manipulación de alimentos. Parte II

- Introducción
- Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios.
- Normas de seguridad e higiene.
- Resumen.

3. Elaboración de conservas. Parte I.

- Introducción.
- Materias primas.

- Operaciones de acondicionamiento.
- Operaciones de preparación.
- Productos elaborados.
- Resumen.

4- Elaboración de conservas. Parte II

- Introducción.
- Procesos de fabricación
- Toma de muestras
- Análisis de materias primas y productos
- Calidad
- Resumen

5- Esterilización y cierre de envases.

- Introducción
- Procedimientos de esterilización
- Métodos de cierre de envases
- Resumen

6- Etiquetado y control de calidad. Parte I

- Introducción.
- Etiquetado.
- Plan de calidad.
- Resumen

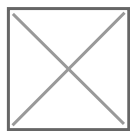
7- Etiquetado y control de calidad. Parte II

- Introducción.
- Control de calidad.
- Documentación
- Resumen

8- Maquinaria y envases.

- Introducción.
- Maquinaria y equipos genéricos de preparación y elaboración de conservas.
- Funcionamiento, componentes y elementos esenciales
- Resumen

Profesorado



D^a. Natividad Ruiz Silla

Ingeniera Química. Especialidad Industria Alimentaria. Gestora de sistemas de calidad y seguridad alimentaria. Auditorías, normativas. Colegiada en COLQUIMUR.

Financiación y Bonificaciones

Bonificación para Trabajadores de Empresas

Desde el Colegio Oficial de Químicos de Murcia gestionamos los trámites necesarios para la **BONIFICACIÓN** a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE). Los interesados en la bonificación deberán contactar lo antes posible y con la anterioridad suficiente para realizar las gestiones.

En este caso el precio correspondiente para solicitar la bonificación será el de **“GENERAL”**

Descuentos

Solicita Pago fraccionado

Bonificado FUNDAE hasta el 100%

Elaboración y conservación de alimentos



COLQUIMUR
Colegio Oficial
de Químicos
Región de Murcia

Colquimur  formación

CURSO

¿A qué tipo de colectivo pertenece?

Elija el tipo de colectivo para conocer su precio.

Sector  General Colegiados y Asociados
COLQUIMUR Precolegiados COLQUIMUR

Convocatoria 1-5 del mes 15-20 del mes

Elaboración y conservación de alimentos cantidad

[Matricúlate ahora](#)

Pago seguro con
certificado SSL

5% Dto.para Desempleados

Certificado Oficial emitido por COLQUIMUR

Preguntas frecuentes

Ya he hecho mi pedido ¿cuando puedo empezar?

Una vez formalizada la matrícula, recibirás un correo de bienvenida donde se te informará de los plazos de realización y el nombre del tutor.

Cómo accedo al campus virtual COLQUIMUR

<https://www.campuscolquimurformacion.com/> / Insertar el usuario y contraseña que enviamos por email una vez matriculado en el curso

5% de descuento para desempleados

Los desempleados podrán aplicar el CUPON DESCUENTO: des5

Cómo bonificar el curso por FUNDAE

Para solicitar la bonificación de nuestros cursos, debeis señalar en la compra del curso la opción del precio **FUNDAE** y nuestro departamento de formación se pondrá en contacto con el interesado para iniciar las gestiones pertinentes.

Realizamos todos los trámites para la gestión y bonificación del crédito de formación de las empresas. Más de 20 años de experiencia gestionando planes de formación bonificados nos permiten asesorar con toda garantía en la gestión de la formación programada por las empresas.

Cumplimos con toda la normativa vigente y realizamos los trámites a través de la aplicación telemática de Fundae

Nos ocupamos de toda la documentación bien como entidad organizadora, impartidora o solo gestión externa.

También te puede interesar

Empresas que confían en COLQUIMUR

Colquimur

formación

Colquimur

escuela de negocios



Fundación Estatal

PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



**UNIVERS
DE MUR**

almabe
GABINETE TÉCNICO

iDuQC
LABORATORIOS



JABONES Y DETERGENTES

Fecha de creación

05/05/2026