

Industrias Alimentarias

CÓDIGO	DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS
INAD0001	MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	125
INAD0002	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	25
INAD0004	HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES	30
INAD001PO	ADITIVOS ALIMENTARIOS	70
INAD011PO	ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	30
INAD018PO	GESTIÓN DE CRISIS ALIMENTARIAS	50
INAD019PO	GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	120
INAD021PO	I+D+I EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	25
INAD024PO	INICIACIÓN APPCC EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	50
INAD025PO	NORMATIVA DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS	25
INAD026PO	ISO 22000 / 2005 PARA LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	30
INAD027PO	MATERIAS PRIMAS EN LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN	200
INAD028PO	LEGISLACIÓN Y NORMATIVA ALIMENTARIA	50
INAD029PO	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	20
INAD030PO	MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	125
INAD032PO	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	70
INAD035PO	NORMATIVA DE CALIDAD ALIMENTARIA BRC V5	20
INAD039PO	PRODUCCIÓN DE PIENSOS	30
INAD041PO	PROTOCOLOS IFS Y BRC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA	50
INAD045PO	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	60
INAD046PO	SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	60
INAD047PO	SISTEMAS DE CALIDAD EN INDUSTRIA ALIMENTARIA	70
INAD050PO	TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	30
INAD051PO	INNOVACIÓN Y ANÁLISIS DE CICLO DE VIDA	30
INAD052PO	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	25
INAF008PO	MATERIAS PRIMAS INNOVADORAS EN PANADERÍA	20
INAF016PO	PANADERIA: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL PAN	20
INAJ004PO	GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA INDUSTRIA DE PROCESADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	50