

# CATÁLOGO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

## II INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

H	C
HORAS	CRÉDITOS ECTS

Acondicionamiento de la Carne para su Comercialización	70	1,5
Acondicionamiento la Carne para su Uso Industrial	50	1
Almacenaje y Expedición de Carne y Productos Cárnicos	40	1
Elaboración de Conservas y Cocinados Cárnicos	90	2
Elaboración de Curados y Salazones Cárnicos	90	2
Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos	90	2
Maduración y Envasado de Quesos	70	1,5
Procesos Básicos de Elaboración de Quesos	90	2
Recepción y Almacenamiento de la Leche y Otras Materias Primas	80	2
Tratamientos Previos de la Leche	70	1,5

actium  
valor desde la formación