



Industrias Alimentarias

Bachiller Técnico

Familia profesional:

Industrias alimentarias y químicas

Módulo

MF_115_3 Productos alimenticios

4º

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Materias primas en la industria alimentaria: Frutas, hortalizas		
Descripción	Documento de 25 páginas correspondiente al segundo capítulo de la obra.		
Enlace	https://www.sintesis.com/data/indices/9788490773727.pdf		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Recepción, organización y control de materias primas (alimentos y bebidas) en hostelería		
Descripción	Documento de 32 páginas. Recepción, organización y control de materias primas (alimentos y bebidas) en hostelería y restauración.		
Enlace	https://es.slideshare.net/ManoloGonzalez4/recepcion-organizacion-y-control-de-materias-primas		

Tipo de Recurso	Presentación	Acceso	Libre
Título recurso	Recepcion y almacenamiento de alimentos		
Descripción	Presentación de 76 páginas.		
Enlace	https://es.slideshare.net/cvillalbaaleman/recepcion-y-almacenamiento-de-alimentos		

Módulo	MF_116_3 Productos de frutas y hortalizas	4º
---------------	--	-----------

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Manual técnico de frutas y verduras		
Descripción	El presente manual es producto de un esfuerzo por brindarle a todos aquellos involucrados en el manejo, el almacenamiento y la comercialización de frutas y verduras, una herramienta permanente de información y orientación; la finalidad es apoyarles en su vida diaria y así poder mantener la calidad de estos productos hasta que lleguen a manos del consumidor. En el mediano y largo plazo esto redundará en mejorar la rentabilidad y disminuir las pérdidas, pero sobre todo en crear confianza entre usted y sus clientes, al recibir los productos en las mejores condiciones posibles.		
Enlace	http://abcdefrutasyverduras.com/descargas/Manual%20Tecnico%20Frutas%20y%20Verduras.pdf		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Guía de prácticas correctas de higiene para vegetales y derivados, frescos, mondados, tr		
Descripción	Documento de 105 páginas. Esta Guía de prácticas correctas de higiene para vegetales y derivados, frescos, mondados, troceados o envasados nace a raíz de los cambios de consumo de la población. Una sociedad cada vez más ajetreada que quiere que los productos ya estén listos para consumir. Unos productos básicos como son frutas y hortalizas han evolucionado para adaptarse a la demanda de los clientes, una demanda cada vez más generalizada y con nuevas tecnologías que permiten la preparación de alimentos básicos listos para el consumo, llamados productos de iv gama, los cuales tienen unos requerimientos sanitarios mucho más rigurosos de los que tienen los mismos productos sin manipular.		
Enlace	http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/guia_practiques_castellano/iv_gama-castellano-v3.pdf		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Manual del curso de manipulador de frutas y hortalizas		
Descripción	Documento de 28 páginas. Este Manual pretende ser una herramienta para el cumplimiento legal de formación exigida a las empresas con sus empleados y servir de complemento a lo que, sobre manipulación de frutas y hortalizas, ya contemplan protocolos de calidad como Global-Gap, BRC, IFS, Nature's Choice y otros.		
Enlace	https://www.carm.es/web/integra.servlets.Blob?TABLA=PUBLICACIONES&IDTIPO=246&RASTRO=c434\$m1259,20559&CAMPOCLAVE=IDPUBLICACION&VALORCLAVE=6179&CAMPOIMAGEN=SUMARIOPDF&ARCHIVO=Sumario+Manual+del+curso+de+manipulador+de+frutas+y+hortalizas.pdf		

Tipo de Recurso	Sitio web	Acceso	Libre
Título recurso	Manual Para la Preparación y Venta de Frutas y Hortalizas. Del campo al mercado		
Descripción	La idea base del presente Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas es presentar la tecnología disponible y recomendaciones para mantener la calidad a lo largo del proceso que va desde la cosecha hasta el consumo. Está dirigido hacia la frutihorticultura comercial y no la de subsistencia, la que entendemos padece de otro tipo de problemas, aparte de los productivos.		
Enlace	http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s00.htm		

Módulo	MF_117_3 Productos cárnicos.	4º
---------------	-------------------------------------	-----------

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Carnes y derivados		
Descripción	Documento ilustrado de 12 páginas. En su parte final lleva una corta evaluación.		
Enlace	https://tematico8.asturias.es/export/sites/default/consumo/seguridadAlimentaria/seguridad-alimentaria-documentos/carnes.pdf		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Elaboración de productos cárnicos		
Descripción	Documento de 8 páginas. La transformación de la carne se ha realizado desde tiempos remotos con el fin primordial de conservarla por periodos largos de tiempo. Convertir la carne en embutidos, ayuda sin duda a la conservación, pero fundamentalmente produce en la carne un sabor exquisito. Los embutidos abarcan la preparación de una gran cantidad de productos como jamón, chorizo y longaniza, entre otros.		
Enlace	http://www.ciap.org.ar/Sitio/Archivos/Elaboracion%20de%20productos%20carnicos.pdf		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Manejo y procesamiento de carnes		
Descripción	Documento de 120 páginas. El consumo de productos cárnicos por parte del ser humano va enlazado muy estrechamente con la cultura de cada región, esto a ha permitido que en cada región la producción de derivados cárnicos sea diferente, pero lo importante de este proceso es el conocimiento que se el estudiante tiene sobre la calidad de materia prima que se produce, para su posterior transformación.		
Enlace	https://www.academia.edu/11314301/MANEJO_Y_PROCESAMIENTO_DE_CARNES		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Procesamiento de cárnicos. Manual para el alumno		
Descripción	Documento de 198 páginas. Al finalizar el módulo, el alumno llevará a cabo el acondicionamiento y procesamiento de productos cárnicos mediante las especificaciones técnicas para cada especie, para la producción de alimentos que demanda la población.		
Enlace	https://www.conalepslp.edu.mx/biblioteca/manual_08/alimentos-05.pdf		

Módulo	MF_123_3 Elaboración de azúcar.	4º
---------------	--	-----------

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Proceso de Producción del Azucar		
Descripción	"El azúcar puede obtenerse principalmente a partir de la caña de azúcar y la remolacha azucarera. Para su obtención se requiere de un largo proceso, desde que la semilla de caña germina hasta que el azúcar se comercializa nacional e internacionalmente. A continuación se detalla el proceso en la fábrica.		
Enlace	https://www.academia.edu/36760497/Proceso_de_Producci%C3%B3n_del_Azucar		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Producción de azúcar		
Descripción	Esta guía de 83 páginas sobre la producción de azúcar tiene el propósito de identificar recomendaciones para la utilización segura de maquinaria y equipo, medios auxiliares y herramientas. La publicación incluye información sobre buenas prácticas para las actividades de recepción y descarga; preparación; molienda; clarificación; filtración de la cachaza; evaporación; cristalizado; centrifugado; secado y empaque y almacenamiento en la producción de azúcar		
Enlace	http://www.stps.gob.mx/bp/secciones/dgsst/publicaciones/prac_seg/prac_chap/PS-Produccion-de-azucar.pdf		

Tipo de Recurso	Video	Acceso	Libre
Título recurso	Proceso de Elaboración del Azúcar		
Descripción	Video de 5 minutos en el que se describe el proceso de elaboración del azúcar de caña Chango por Tabacal Agroindustria.		
Enlace	https://www.youtube.com/watch?v=S95C3VaGoeU		

Tipo de Recurso	Video	Acceso	Libre
Título recurso	Proceso de elaboracion del azúcar		
Descripción	Video de 10 minutos en el que se describe el proceso de elaboración del azúcar de caña.		
Enlace	https://www.youtube.com/watch?v=ZmT4ukJ8zTo		

Módulo	MF_125_3 Higiene y seguridad en la industria alimentaria.	4º
---------------	--	-----------

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Buenas Prácticas Ambientales en la Industria Alimentaria		
Descripción	Documento de 32 páginas. La presente guía se ha elaborado con la finalidad de capacitar a la gerencia, cuerpo técnico y operarios pertenecientes a la industria alimentaria en la asimilación y realización de Buenas Prácticas Operativas destinadas al cuidado del medio ambiente.		
Enlace	https://issuu.com/aztitecnalia/docs/sostenibilidad_alimentaria		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Higiene y seguridad alimentaria		
Descripción	Documento de 79 páginas. En la Industria alimentaria la Higiene es una de las armas fundamentales para asegurar la calidad de los alimentos. El consumidor tiene derecho a acceder a alimentos seguros que no sean vehículos de enfermedad o intoxicación alimentaria. La industria consciente de su papel puede incorporar aquellos aspectos de la producción que permitan conseguir una mejora de las condiciones higiénicas de forma tan sencilla como adoptando un manual de Buenas Prácticas Higiénicas y de manipulación.		
Enlace	http://ctic-cita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPULADOR%20ALIMENTOS-SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Manual para manipuladores de alimentos		
Descripción	Este manual tiene el propósito de llevar a las personas que manipulan alimentos, pero en especial a los entrenadores de manipuladores de alimentos, el conocimiento necesario que les facilite la enseñanza de las pautas correctas a los trabajadores de este rubro. Junto con lo anterior, se busca ofrecer la información base en materia de inocuidad de los alimentos, para que los países de América Latina y el Caribe (LAC) adapten los conocimientos expresados en el manual a las necesidades particulares de cada país.		
Enlace	http://www.fao.org/3/a-i5896s.pdf		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Manipulador de alimentos. Higiene y seguridad alimentaria.		
Descripción	<p>Documento de 102 páginas. Objetivos del manual: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental. Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos. Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente. Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas. Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas. Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.</p>		
Enlace	http://www.amas10.com/manuales/Manual%20Manipulador%20alim.%20Higiene%20y%20seguridad%20alimentaria_3.pdf		

Módulo	MF_118_3 Productos lácteos.	5º
---------------	------------------------------------	-----------

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Manual de procesamiento lácteo		
Descripción	Este material didáctico de 57 páginas representa un Manual de Procesamiento Lácteo teniendo como referencia los Principios de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Las BPM son importantes porque reducen significativamente el riesgo de toxiinfecciones alimentarias a la población consumidora al protegerla de contaminaciones contribuyendo a formar una imagen de calidad y reduce las posibilidades de pérdidas de productos al mantener un control preciso y continuo sobre edificios, equipos, personal, materia prima y procesos. Por lo tanto, este manual se convierte en una herramienta orientadora valiosa para el empresario (a) que produce derivados lácteos para los consumidores locales, nacionales y de mercados externos.		
Enlace	https://www.jica.go.jp/nicaragua/espanol/office/others/c8h0vm000001q4bc-att/14_agriculture01.pdf		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Procesos para la elaboración de productos lácteos		
Descripción	Este manual de 38 páginas tiene como objetivo ofrecer a las y los productores de lácteos a pequeña escala información útil y de fácil manejo para el proceso de elaboración de productos lácteos como la crema, mantequilla, queso fresco, queso fresco de sabores, requesón y queso crema, entre otros.		
Enlace	http://www.fao.org/3/a-bo954s.pdf		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Procesamiento de leche y elaboración de productos lácteos		
Descripción	Este manual de procesamiento de leche y elaboración de productos lácteos aborda el tema en forma integral tomando en cuenta factores como el desarrollo empresarial, la salud y la nutrición humana. Describe y detalla los pasos para diseñar y conocer procesos y productos manufacturados por las pequeñas y medianas empresas locales utilizando técnicas artesanales y semiindustriales. Además, describe los principios y procesos para determinar la calidad de leche, buenas prácticas de manufactura y elaboración de productos lácteos como cuajada, quesos, crema, mantequilla, yogurt, ricota, leche agria y bebidas de suero, poniendo énfasis en el cumplimiento del control de calidad, que se aborda de forma transversal en todos los procesos descritos en el documento.		
Enlace	http://ciat-library.ciat.cgiar.org/Articulos_Ciat/biblioteca/Manual_de_procesamiento_de_productos_lacteos_CRS_USDA_CRS_2015.pdf		

Módulo	MF_119_3 Aceites y grasas		5º
Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Tecnología de la extracción de otros aceites y grasas		
Descripción	Documento de 55 páginas. Este tema se centra en la tecnología de obtención del aceite de semillas oleaginosas y de otros aceites y grasas de origen animal, se realizará una descripción de las distintas fases del proceso y se evaluarán las transformaciones producidas. Asimismo se indican las variables de más influencia		
Enlace	https://www.serina.es/empresas/cede_muestra/207/TEMA%20MUESTRA.pdf		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Grasas y aceites comestibles generalidades. Características Generales de las grasas y ace		
Descripción	El aceite vegetal es un compuesto orgánico obtenido a partir de semillas u otras partes de las plantas. Algunos no son aptos para consumo humano, como el de castor o algodón. Comotodas las grasas está constituido por glicerina y tres ácidos grasos.		
Enlace	https://www.academia.edu/10294098/GRASAS_Y_ACEITES_COMESTIBLES_GENERALIDADES_Character%C3%ADsticas_Generales_de_las_grasas_y_aceites_comestibles		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Aceites y grasas comestibles		
Descripción	Temas tratados: 1. Definiciones y clasificación. 2.- Procesos de elaboración de aceites y grasas. 2.1.- Aceite de oliva. 2.2.- Aceites de semillas. 2.3.- Grasas de origen vegetal. 2.4.- Grasas y aceites de origen animal. 3.- Refinación de aceites y grasas. 4.- Otros tratamientos y procesos de los aceites y grasas		
Enlace	https://moodle.educarex.es/evex/pluginfile.php/10147/mod_resource/content/1/AceitesGrasasComest_completo.pdf		

Módulo	MF_120_3 Elaboración de bebidas	5º
---------------	--	-----------

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Guía de apoyo para la aplicación del Sistema APPCC al sector de Bebidas Espirituosas		
Descripción	Documento de 52 páginas. Con esta Guía se quiere incidir en la difusión de medios para facilitar la aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), en esta ocasión, en el sector de las Bebidas Espirituosas. Con esa finalidad, es importante resaltar que, previo al análisis de peligros que conlleva la aplicación de este sistema, se hace una descripción de los prerrequisitos necesarios, esto es, aquellas prácticas y condiciones de higiene necesarias antes y durante la implantación del Plan APPCC, y que son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria en el sector de las Bebidas Espirituosas		
Enlace	http://coli.usal.es/web/Guias/pdf/guia_apoyo_apli_appcc_bebidas_espritu.pdf		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Manual de preparación de bebidas y cócteles		
Descripción	Documento de 202 páginas elaborado por el Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica de México. Al finalizar este módulo el alumno presenta los parámetros que permiten evidenciar la competencia laboral de las personas que preparan bebidas, desde la selección de materias primas, equipo de trabajo, utensilios y preparación de instalaciones, así como pre elaborar bebidas alcohólicas y no alcohólicas.		
Enlace	https://www.conalepslp.edu.mx/biblioteca/manual_08/alimentos-08.pdf		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Guía de buenas prácticas de higiene en las industrias de aguas de bebida envasadas		
Descripción	El objetivo principal de esta guía de 114 páginas es dar a conocer a las plantas envasadoras de agua los requisitos aplicables a la higiene de los alimentos así como fomentar los sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria.		
Enlace	http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/ANEABE.pdf		

Módulo	MF_121_3 Productos de cacao, café y sucedáneos	5º
---------------	---	-----------

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	La elaboración del chocolate, una técnica dulce y ecológica		
Descripción	Documento de 6 páginas sobre la elaboración de chocolate.		
Enlace	http://www.tecnicaindustrial.es/tiadmin/numeros/28/37/a37.pdf		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Cosecha y procesamiento de café		
Descripción	Esta guía de 82 páginas sobre la cosecha y procesamiento de café, es la vigésimo primera de la serie que impulsa la Secretaría del Trabajo y Previsión Social de México, a través del esquema de servicio social entre la Dirección General de Seguridad y Salud en el Trabajo, y las Unidades Académicas de Ciencias Forestales, Fitotecnia, Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería Mecánica Agrícola, de la Universidad Autónoma Chapingo.		
Enlace	http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2016/01/PS-C-cafe.pdf		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Cacao: Operaciones Poscosecha		
Descripción	Documento de 78 páginas elaborado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.		
Enlace	http://www.fao.org/3/a-au995s.pdf		

Tipo de Recurso	Sitio web	Acceso	Libre
Título recurso	Explicación Paso a Paso: La Cosecha y El Procesamiento del Cacao		
Descripción	¿De qué manera crees que las mazorcas brillantes y coloridas de cacao se convierten en deliciosas barras de chocolate? Bueno, estas pasan por muchas fases, y no hay duda que las personas que las fabrican tienen un papel muy importante en el proceso, especialmente cuando pasamos del grano a la barra. No obstante, los pasos iniciales y más importantes en la preparación del chocolate ocurren en la finca, donde se cultiva y se procesa el cacao.		
Enlace	https://www.perfectdailygrind.com/2018/03/explicacion-paso-paso-la-cosecha-y-el-procesamiento-del-cacao/		

Módulo	MF_122_3 Productos de molinería.	5º
---------------	---	-----------

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Elaboraciones de panadería y pasterlería: Las instalaciones y las materias primas		
Descripción	<p>Objetivos: Conocer las características de las instalaciones, equipos, maquinaria y utensilios que intervienen en las elaboraciones. Aprender y aplicar el mantenimiento de primer nivel de los equipos y maquinaria que se usan en las elaboraciones. Identificar las materias primas y auxiliares para su pertinente aplicación y los ingredientes que participan en las elaboraciones.</p>		
Enlace	https://www.sintesis.com/data/indices/9788490772768.pdf		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Procesos y técnicas de panificación		
Descripción	Documento de 87 páginas.		
Enlace	https://www.edu.xunta.gal/centros/cfrourense/aulavirtual2/pluginfile.php/8180/mod_resource/content/0/Procesos_y_tecnicas_de_panificacion-MANUAL.pdf		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Materias primas en la fabricación del pan		
Descripción	<p>Documento de 414 páginas. Los ingredientes utilizados en el proceso de elaboración del pan se han empleado desde muy antiguo, ya en la Edad de Piedra se elaboraba una especie de torta de agua y trigo machacado, que resultaba muy poco digestiva. Poco a poco se descubrió que al mezclar una masa del día anterior con la inicial, esta torta se hacía más blanda e iba perdiendo esa forma tan grotesca que tenía. Así comienza la levadura natural gracias a lo que hoy es llamado masa madre. Fue bien entrado en el S.XIX se descubrió la levadura artificial revolucionando el concepto de panadería. El principal componente de la formulación de la masa panaria, es la harina, que procede del proceso de molturación de los cereales, siendo la harina de trigo la más importante.</p>		
Enlace	http://www.uco.es/dptos/bromatologia/tecnologia/bib-virtual/bajada/mempan.pdf		

Módulo	MF_124_3 Envasado y embalaje de productos alimentarios.	6º
---------------	--	-----------

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Tecnologías de envasado en atmósfera protectora		
Descripción	Documento de 141 páginas. Las tecnologías de envasado en atmósfera protectora (EAP) se aplican a multitud de productos de diversa naturaleza (vegetales, carnes, pescados, lácteos, etc.) Cuentan con una larga trayectoria en la conservación de determinados alimentos como los derivados cárnicos, el café y los snacks y resultan muy adecuados para los alimentos frescos y mínimamente procesados y los platos preparados		
Enlace	https://www.madrimasd.org/informacionidi/biblioteca/publicacion/doc/VT/VT3_Tecnologias_de_Envasado_en_Atmosfera_Protectora.pdf		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Tecnología de Envasado y Conservación de Alimentos		
Descripción	Documento de 11 páginas.		
Enlace	https://www.usmp.edu.pe/publicaciones/boletin/fia/info49/articulos/Envasado%20y%20Conservacion%20de%20Alimentos%20(1).pdf		

Tipo de Recurso	Presentación	Acceso	Libre
Título recurso	El proceso de envasado		
Descripción	Presentación de 36 diapositivas elaborada en el marco de las actividades del Instituto Nacional de Carnes de Uruguay.		
Enlace	https://www.inac.uy/innovaportal/file/10508/1/envasado_pcoc.pdf		