

# Buenas Prácticas de Manufactura y Elaboración de Alimentos Regionales

Modalidad Virtual | Duración: 9 meses | Inicio: Abril 2024

**+ Plan de Estudios**

# Buenas Prácticas de Manufactura y Elaboración de Alimentos Regionales

Módulo	Tema y Contenidos	Carga horaria	Semanas Totales
I	<b>"Costos y comercialización. Agregado de valor y emprendedorismo"</b> Cálculos de costos. Importancia de la comercialización. Agregado de valor. Diferenciación de productos en el mercado. Emprendedorismo. Innovación y creatividad.	+ por módulo 25 + por semana 2	5
II	<b>"Aspectos legales relacionados a la producción de alimentos"</b> Herramientas de gestión, administración y comercialización. Envasado y presentación de sus productos de acuerdo a la normativa vigente. Inscripción de establecimiento y productos. Cooperativas de trabajo.	+ por módulo 35 + por semana 2	7
III	<b>"Elaboración de Conservas Caseras: mermeladas, dulces y pickles"</b> Proceso de elaboración de mermeladas, dulces y pickles. Código Alimentario Argentino: definiciones. Defectos más comunes. Inocuidad alimentaria en productos de conservas caseras. Rotulado.	+ por módulo 35 + por semana 2	7

# Buenas Prácticas de Manufactura y Elaboración de Alimentos Regionales

Módulo	Tema y Contenidos	Carga horaria	Semanas Totales
IV	<p><b>"Elaboración de panificados y productos de pastelería "</b></p> <p>Técnicas diferentes de elaboración de panes y demás panificados. Defectos más comunes. Causas. Inocuidad alimentaria en productos panificados. Productos libres de trigo, avena, cebada y centeno. Harinas alternativas. Código alimentario argentino.</p>	<p><b>+ por módulo</b> 35</p> <p><b>+ por semana</b> 2</p>	7
V	<p><b>"Alimentos tradicionales y alimentos innovadores: nuevas tendencias"</b></p> <p>Alimentos fermentados: evolución histórica. Distintas fermentaciones aplicadas a la obtención de alimentos. Las BPM en las fermentaciones. Fermentados tradicionales y de distintas etnias. Elaboración de vinos regionales con características diferenciadas. Elaboración de cervezas artesanales. Nuevos mercados: alimentos para veganos: opciones, regulaciones y BPM. Alimentos libres de gluten: la enfermedad celíaca, la alergia y la intolerancia al gluten. Elaboración de alimentos libres de gluten y BPM.</p>	<p><b>+ por módulo</b> 35</p> <p><b>+ por semana</b> 2</p>	7
		<p><b>+ totales</b> 165</p> <p><b>+ sincrónicas</b> 66</p>	

Horas