



## **INDUSTRIA ALIMENTARIA**

- **IDENTIFICACIÓN, CONTROL Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS AUXILIARES Y EMBALAJES**
- **PREPARACIÓN DE MASAS Y PIEZAS CÁRNICAS**
- **PREPARACIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO, SEGURIDAD, HIGIENE Y SALUD LABORAL Y CONDICIONES MEDIOAMBIENTALES**
- **TÉCNICAS DE EMBUTICIÓN, EMBUCHADO Y ENMOLDADO DE MASAS Y PIEZAS CÁRNICAS**
- **TÉCNICAS DE ENVASADO, ETIQUETADO, EMPAQUETADO Y ALMACENADO**
- **TRATAMIENTOS DE CURACIÓN, SECADO Y CALOR EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS**