

INDUSTRIAS

ALIMENTARIAS

EDITORIAL
SINTESIS

BOLETÍN DE NOVEDADES 2021/2022

F

ORMACIÓN
PROFESIONAL

Este manual propone el desarrollo de una decena de **prácticas** para que el alumnado adquiera los conocimientos necesarios para realizar los procesos productivos de la industria de los derivados lácteos, los vegetales, los productos cárnicos y los productos de la pesca, así como para favorecer un entrenamiento viable en la detección de problemas en la planta de producción.



2

En este texto se explican las operaciones, equipos y métodos de transformación y conservación de alimentos, así como las técnicas y maquinaria empleadas para el envasado y etiquetado. Se completa con diversos recursos didácticos, entre los que destacan los **modelos 3D** de las principales instalaciones, así como una serie de supuestos prácticos diseñados para fomentar la capacitación profesional del alumnado.

