

Dirección Nacional de Bachillerato

1. RDD N°	02				
2. Nombre del RDD	Control de calidad de los alimentos				
3. Descripción breve	Curso sobre el concepto de calidad de los alimentos, valoración de la calidad, métodos de análisis de la calidad y aplicaciones en la industria alimentaria.				
4. Sugerencia de uso educativo	Documento de base para formular preguntas de investigación, emplear la bibliografía y conceptos mencionados para elaborar documentos sobre estos temas que recojan la experiencia y normativa ecuatoriana.				
5. Idioma	Español				
6. Autor (año)	Todolí Torró, José Luis. (2008). <i>Curso de control de la calidad de los alimentos</i> . Universidad de Alicante. Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología.				
7. Fuente	http://hdl.handle.net/10045/8537				
8. Formato (tamaño)	PowerPoint PPT, 22M, 124 diapositivas.				
9. Licenciamiento	Creative Commons. Atribución-No comercial-No derivados. 3.0 (CC BY-NC-ND 3.0)				
10. Categorías	Control de calidad de los alimentos. Calidad de carnes. Calidad de lácteos. Calidad de frutas. Calidad de miel.				
11. Clasificación para navegación	11.1. Área de especialización*		11.2. Emprendimientos + UEP	11.3. Gestión institucional	11.4. Ejes transversales
	11.1.a. Agropecuaria	X	11.2.a. Recopilación de experiencias	11.3.a. Planificación estratégica	11.4.a. Ciudadanía democrática + Interculturalidad
	11.1.b. Industrial			11.3.b. Pedagógica curricular	
	11.1.c. Servicios		11.2.b. Textos + Manuales + Formatos	11.3.c. Gestión administrativa	11.4.b. Salud + Medioambiente
	11.1.d. Artística			11.3.d. Convivencia escolar	11.4.c. Educación sexual integral + Género
	11.1.e. Deportiva		11.2.c. Normativa legal	11.3.e. Relación centro educativo + comunidad	
	(*) En caso de seleccionar Área de especialización , completar la siguiente sección				
11.1.a.i. FIP		11.1.a.ii. Año de Bachillerato		11.1.a.iii. Módulo	
Varias FIP con control de calidad de alimentos.		3ero.			