INAV0109: FABRICACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES

INAV0109: FABRICACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES

Duración: 480 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: A distancia

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2024

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2024

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

MF0291_2: Operaciones y control de almacén de conservas vegetales

Recepción y expedición de mercancías en la industria conservera
Introducción
Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición
Tipos y condiciones de contrato
Documentación de entrada y de salida y expedición
Composición y preparación de un pedido
Medición y pesaje de cantidades
Protección de las mercancías
Transporte externo
Condiciones y medios de transporte
Graneles y envasados
Colocación de mercancías en el medio de transporte
Carga y descarga de mercancías. Maquinaria y equipos
Resumen

Transporte interno y externo de materias y conservas vegetales
Introducción
Medios de transporte utilizados en la industria de conservas vegetales
Envases, embalajes y recipientes para el transporte

© icaformación2024

Identificación de las mercancías
Colocación de las mercancías: producto fresco. Producto envasado
Documentos que acompañan a las expediciones
Transporte interno dentro de la factoría
Medios de transporte interno
Resumen

Controles de recepción y salida de materias y productos vegetales
Introducción
Características de las materias primas principales en la industria conservera
Controles y registros de entrada con vistas a la trazabilidad del producto elaborado
Toma de muestras de materias primas recibidas. Manual de procedimiento
Determinación rápida de control de calidad de materias primas vegetales
Control de conservas y productos acabados listos para transporte
Resumen

Almacenamiento de materias y conservas vegetales
Introducción
Sistemas de almacenaje. Tipos de almacén
Cámaras de frío: funcionamiento y características
Relación entre la materia o producto objeto de almacenaje con el tipo de almacén que convenga
Clasificación y codificación de mercancías
Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos
Ubicación de mercancías
Documentación interna
Registros de entrada y salida. Fichas de recepción
Documentación de reclamaciones y devoluciones
Órdenes de salida y expedición. Albaranes
Control de existencias, stock de seguridad, stock mínimo, rotaciones
Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos
Condiciones generales de conservación
Resumen

Control de almacén en la industria conservera
Introducción

© icaformación2024

Procedimientos de control de materias entrantes y de productos de salida en almacenes
Sistemas y soportes de control de almacén en la industria conservera
Relación de las existencias y previsiones de almacén con otros departamentos de la empresa
Conceptos de stock máximo, mínimo y de seguridad. Cálculos
Tipos de stocks
Conceptos básicos sobre el movimiento en almacén
Recuentos físicos de inventarios. Valoración
Aplicaciones informáticas para el control de almacén
Funciones y procedimientos fundamentales de las aplicaciones informáticas de control de almacén
Registro informático de transporte externo e interno
Resumen

UF1277: Elaboración de productos vegetales

Métodos de conservación de alimentos: por calor, por frío, deshidratación, liofilización, por acción química
Instalaciones auxiliares: producción de calor, frío, agua, aire...
Documentación técnica del proceso: diagramas, fichas técnicas, manuales, partes e informes
Fases y operaciones básicas del proceso de elaboración. Esquemas de procesos. Relación entre las secciones y departamentos en una factoría
Maquinaria y equipos genéricos de preparación y elaboración
Operaciones básicas de mantenimiento de máquinas y equipos
Resumen

Selección y Acondicionamiento de Materias Primas
Introducción
Materias primas que intervienen en las principales elaboraciones y preparaciones de la industria conservera
Selección y preparación de materias primas vegetales. Métodos
Eliminación de partes, división o troceado, escaldado
Recogida de subproductos (aprovechamiento) y deshechos
Resumen

Soluciones y Medios Estabilizantes, Conservantes y Acompañantes
Introducción

© icaformación2024

Conservantes universales: sal, azúcar, ácidos, microorganismos
Preparación de productos estabilizantes, conservantes y acompañantes
Aditivos permitidos. Números de serie (E). Naturales y sintéticos. Código alimentario
Condiciones de incorporación de soluciones y medios conservantes y estabilizantes
Equipos de preparación e incorporación. Puesta a punto y manejo
Resumen

Elaboración de Productos Compuestos
Introducción
Técnicas de elaboración de mermeladas, salsas y purés
Técnicas de elaboración de zumos cremogenados y néctares
Técnicas de elaboración de zumos cítricos
Resumen

Platos Precocinados y Cocinados con Base Predominantemente Vegetal
Introducción
Definición de plato precocinado y plato cocinado Ejemplos
Fórmula cocina. Ingredientes básicos, aderezos y condimentos
Características organolépticas del plato: textura, sabor, grado de humedad, resistencia al tratamiento posterior, aroma, reología...
Aditivos que mejoran o estabilizan el plato: Almidones, potenciadores del sabor (GMS), emulsionantes
Técnicas culinarias. Enumeración. Efectos de la cocción
Precauciones para evitar pérdidas y cambios nutricionales
Equipos y útiles básicos en la preparación de platos pre y cocinados
Montaje y presentación de los platos cocinados
Resumen

Productos de cuarta gama
Introducción
Definición y utilización de verduras de cuarta gama. El mercado de las verduras frescas
Preparación: selección, lavado, troceado
Condiciones ambientales en la planta de preparación
Manipulación de vegetales de cuarta gama. Equipos e instalaciones
Ejemplos de productos de cuarta gama. Ingredientes
Resumen

© icaformación2024

UF1278: Control de los procesos y seguridad e higiene

Control de calidad en los procesos de fabricación de conservas y de otros elaborados vegetales
Introducción
Conceptos principales
Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad
Seguimiento de la trazabilidad
Sistema de APPCC en la fabricación de conservas y elaborados vegetales
Determinaciones químicas básicas de productos en curso y elaborados, subproductos y residuos en la industria conservera
Ratios de rendimiento en la fabricación de conservas y elaborados vegetales
Medidas correctoras en las principales incidencias y anomalías que se puedan producir en los procesos productivos
Toma de muestras en los procesos de elaboración de conservas y productos vegetales
Resumen

Salubridad y seguridad de los productos en la fabricación de conservas vegetales
Introducción
Microbiología básica de los alimentos
Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios y en especial de los elaborados vegetales
Normas y medidas sobre higiene en la industria conservera y de elaborados vegetales
Limpieza de instalaciones y equipos en la industria conservera y de elaborados vegetales
Resumen

Operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos generados en la industria de elaboración de productos vegetales
Introducción
Factores de incidencia sobre el medio ambiente en los procesos de preparación y elaboración de conservas y de otros productos vegetales
Restos ocasionados en los principales elaborados. Clasificación de los residuos generados en cuanto a su origen, reciclaje aprovechamiento y en cuanto a la necesidad de depuración o tratamiento
Efectos ambientales de los principales residuos: contaminación, impacto ambiental, ocupación

© icaformación2024

del espacio, suciedad, etc.
Normativa ambiental. Legislaciones implicadas
Medidas de protección ambiental en la planta de elaborados, almacenes, cámaras e instalaciones
Almacenaje o depósito de residuos. Precauciones
Medidas de ahorro energético. Control de instalaciones auxiliares
Resumen

Salud laboral en los procesos de fabricación de conservas y otros elaborados vegetales
Introducción
Equipos personales de protección en el área de trabajo (EPI)
Medidas de higiene para prevenir daños personales en las operaciones de manipulación de productos y equipos
Dispositivos de seguridad personal en maquinarias y equipos
Comprobaciones y puesta a punto de los dispositivos de seguridad
Medidas generales y específicas de atención y cuidados en caso de accidente en el área de trabajo
Práctica de primeros auxilios
Control de situaciones de emergencia general en el área de trabajo
Precauciones en el manejo, depósito y tratamiento de residuos o restos contaminantes, que supongan riesgo para la salud de las personas
Pautas de comportamiento individual y colectivo que minimicen los riesgos para la salud laboral
Resumen

MF0293_2: Envasado de conservas vegetales

Equipos y maquinaria de dosificación, envasado y embalaje de conservas y elaborados vegetales
Introducción
Equipos y maquinaria de dosificación
Tolvas y depósitos de llenado
Transporte de fluidos y semifluidos
Instalaciones auxiliares: agua, electricidad, aire, calor y frío
Características y funcionamiento de una línea de envasado de conservas y elaborados vegetales

© icaformación2024

Características y funcionamiento de una línea de embalaje
Limpieza del área y de las líneas, máquinas y equipos de envasado y embalaje de conservas y elaborados vegetales
Dispositivos de seguridad en máquinas y equipos
Mantenimiento de primer nivel. Plan de mantenimiento
Anomalías más frecuentes en máquinas y equipos de las líneas de envasado y embalaje
Resumen

Envases y materiales para el envasado y embalaje de conservas y elaborados vegetales
Introducción
Tipos y características de los materiales de envasado
Material de embalaje
Materiales auxiliares y acondicionadores; etiquetas, tapones, flejes, gomas, pegamentos, solapas, cintas, celofán, chapas, otros
Almacenaje y disponibilidad de los materiales. Conservación
Resumen

Dosificación e incorporación de producto preparado
Introducción
Procesos de dosificación y envasado. Descripción
Fichas técnicas y manuales de procedimiento y calidad del proceso
Producto a envasar y envase asignado. Relación entre ambos
Preparación de los equipos de dosificación y envasado y pautas de mantenimiento
Cálculo de dosis de incorporación al líquido de gobierno
Funcionamiento del dosificador. Regulación y control de cantidades, momento de incorporación y ritmo
Resumen

Envasado de conservas, zumos y elaborados vegetales
Introducción
Identificación de los productos a envasar y relación con el tipo de envase y el equipo o envasadora necesario
Formación de envases in situ. Control de formato
Dosificación, llenado y cierre de envases. Comprobaciones
Operaciones de arranque, parada y ritmo de las líneas
Aprovisionamiento de materiales auxiliares a las líneas. Disponibilidad

© icaformación2024

Secuenciación de las operaciones en las líneas de envasado y embalaje
Comprobaciones sobre el estado de los envases y de los materiales de embalaje
Registro de unidades envasadas, de peso por unidad y de lotes embalados
Tratamientos previos al cerrado
Componentes y funcionamiento de los equipos de escaldado, precalentamiento y preenfriamiento
Controles de temperatura y de tiempos. Control de la temperatura en envases
Operaciones de precalentamiento, escaldado y preenfriamiento
Dispositivos y medidas de seguridad en el manejo de los equipos de tratamiento previo
Test de peroxidasa. Realización, justificación y resultado
Muestrario de productos y marcas comerciales. Observación y análisis de su contenido y presentación al mercado
Resumen

Cerrado y sellado de envases de conservas vegetales y elaborados vegetales
Introducción
Equipos y maquinaria de cierre. Tipos y características
Cerrado manual. Cerrado automático
Regulación y manejo de cerradoras, en función del tipo y tamaño del envase
Regulación y manejo de cierres, bandejas y bolsas
Mantenimiento y control del cerrado, instrumental y equipos informatizados de análisis y control de envases
Clases de tapas o cubiertas. Relación con el tipo de envase y la presentación comercial
Proceso de cierre
Resumen

Salud laboral en los procesos de envasado de conservas y elaborados vegetales
Introducción
Equipos personales de protección en el área de trabajo
Medidas de higiene personal en las operaciones de envasado y embalaje de conservas y elaborados vegetales
Dispositivos de seguridad personal en máquinas e instalaciones. Comprobaciones y puesta a punto
Señales indicativas de precaución, actuación y emergencia. Simbología
Medidas generales y específicas de atención y cuidado en caso de accidentes en el área de

© icaformación2024

trabajo. Primeros auxilios
Medidas de protección del medio. Procedimientos de eliminación de residuos o restos provenientes del proceso de envasado o del embalaje de conservas y elaborados vegetales
Resumen

UF1279: Mantenimiento y seguridad de maquinaria y equipos de tratamientos finales de conservación

Equipos para tratamientos finales de conservación
Introducción
Unidades climáticas
Equipos de pasteurización
Esterilizadores
Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada
Congeladores
Aislamiento térmico
Resumen

Salud laboral aplicable al área y equipos de tratamientos finales en conservas y elaborados vegetales
Introducción
Factores y situaciones de riesgo más comunes en el área de trabajo de tratamiento final de conservas y elaborados vegetales.
Consecuencias
Normativa y planes de seguridad en el área y equipos de tratamiento final relativo a vestimentas, medidas preventivas en el manejo de productos, señalizaciones, dispositivos de seguridad y otros
Medidas de seguridad para que el área de trabajo se mantenga libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar el trabajo
Condiciones y dispositivos de seguridad de los equipos utilizados en los tratamientos finales de conservas y elaborados vegetales
Alteraciones y anomalías observadas en las condiciones ambientales del área de tratamiento final de conservas y elaborados vegetales e informar por los cauces establecidos proponiendo medidas correctoras

UF1280: Tratamientos finales de conservación

© icaformación2024

Fermentación o maduración

Productos vegetales salados, salazones y productos fermentados.
Fermentación de encurtidos vegetales.
Fermentación láctica.
Fermentación malo-láctica.

Tratamientos de secado

Métodos de deshidratación de alimentos.
Túneles de secado.
Liofilización.

Tratamientos de conservación por calor

Esterilización comercial.
Procedimientos de pasteurización y esterilización.
Equipos de esterilización.
• Esterilizadores a presión atmosférica.
• Esterilizadores a sobrepresión.
• Tipos de autoclaves.
Otros tratamientos de esterilización

Tratamientos de conservación por frío

Procedimientos de refrigeración y congelación.
Cámaras de refrigeración.
Túneles de congelación.
Cámaras de conservación de congelados.
Conservación en atmósfera controlada.

Toma de muestras en industria de conservas vegetales

© icaformación2024

Técnicas de muestreo. Protocolo y control.
Instrumental de toma de muestras.
Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.
Marcaje y conservación de muestras.
Mantenimiento del instrumental de toma de muestras.

© icaformación2024