INESEM

BUSINESS SCHOOL

Fabricación de Conservas Vegetales

+ Información Gratis

TITULACIÓN DE FORMACIÓN CONTINUA BONIFICADA EXPEDIDA POR EL INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

Fabricación de Conservas Vegetales

Duración: 480 horas

Precio: 0 € *

Modalidad: Online/Distancia

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es necesario conocer los diferentes campos en la fabricación de conservas vegetales, dentro del área profesional conservas vegetales. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para las operaciones y control de almacén de conservas vegetales, la preparación de materias primas y elaboración de productos vegetales, el envasado de conservas vegetales y los tratamientos finales de conservas vegetales.

A quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

Objetivos

- Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados.
- Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias.
- Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida.
- Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAV 0109 Fabricación de Conservas Vegetales certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad en la industria conservera, en pequeñas, medianas y grandes empresas, con niveles muy diversos organizativo-tecnológicos. Se integra en un equipo de trabajo con otras personas de su mismo o inferior nivel de cualificación, donde desarrollará tareas individuales y en grupo. Dependerá orgánicamente de un mando intermedio. En determinados casos, de pequeñas industrias, o en las que todavía las operaciones manuales poseen relevancia, puede ejercer supervisión de operarios y depender en su ejercicio directamente del responsable de producción.

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO

con D.N.I. 00000000X que presta sus servicios en la empresa NOMBRE DE LA EMPRESA con C.I.F. B00000000 ha cursado la acción formativa

NOMBRE DEL CURSO

perteneciente al Plan de Formación Continua impartido por INESEM con Nº Exp. B000000XX dentro del marco de la Fundación Tripartita para la Formación en el empleo dirigido a trabajadores de todos los sectores en la convocatoria del 20__.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente INEB/0000-0000-000000

Con un nivel de aprovechamiento: CALIFICACIÓN

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 01 de Enero de 20__

La direccion General | Sello | Firma del trabajador/a

MARIA MORENO HIDALGO | NOMBRE DEL ALUMNO

Forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

Metodología

Para proceder al estudio de tu acción formativa, debes leer el/los manuales teóricos y realizar los ejercicios de autoevaluación para comprobar que has asimilado correctamente los contenidos principales de cada unidad didáctica.

Tu evaluación se llevará a cabo a través del cuaderno de ejercicios, que podrás ir resolviendo de forma paralela al estudio de la teoría. Una vez completado, deberás hacérnoslo llegar en el sobre franqueado para que procedamos a su corrección. Para superar satisfactoriamente tu acción formativa y proceder al envío de la titulación, tendrás que responder correctamente como mínimo el 75% de las preguntas.

Además de los materiales entregados, cuentas con un acceso al campus online. A través de esta plataforma, podrás consultar todas las novedades relacionadas con tu acción formativa y abrir nuevas vías de comunicación con el equipo de tutores, secretaría o servicio técnico. Así mismo, tendrás acceso a una carpeta privada en la que podrás gestionar toda tu documentación y archivos enviados al tutor. Por último, podrá acceder a la Comunidad, espacio de encuentro entre alumnado y profesorado en el que fomentar un aprendizaje que conlleve un desarrollo profesional.

Materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1279 Mantenimiento y Seguridad de Maquinaria y Equipos de Tratamientos Finales de
- Manual teórico 'UF1278 Control de los Procesos y Seguridad e Higiene'
- Manual teórico 'Elaboración de Productos Vegetales'
- Manual teórico 'Operaciones y Control de Almacén de Conservas Vegetales'
- Manual teórico 'Envasado de Conservas Vegetales'
- Manual teórico 'Tratamientos Finales de Conservación'

Profesorado y servicio de tutorías

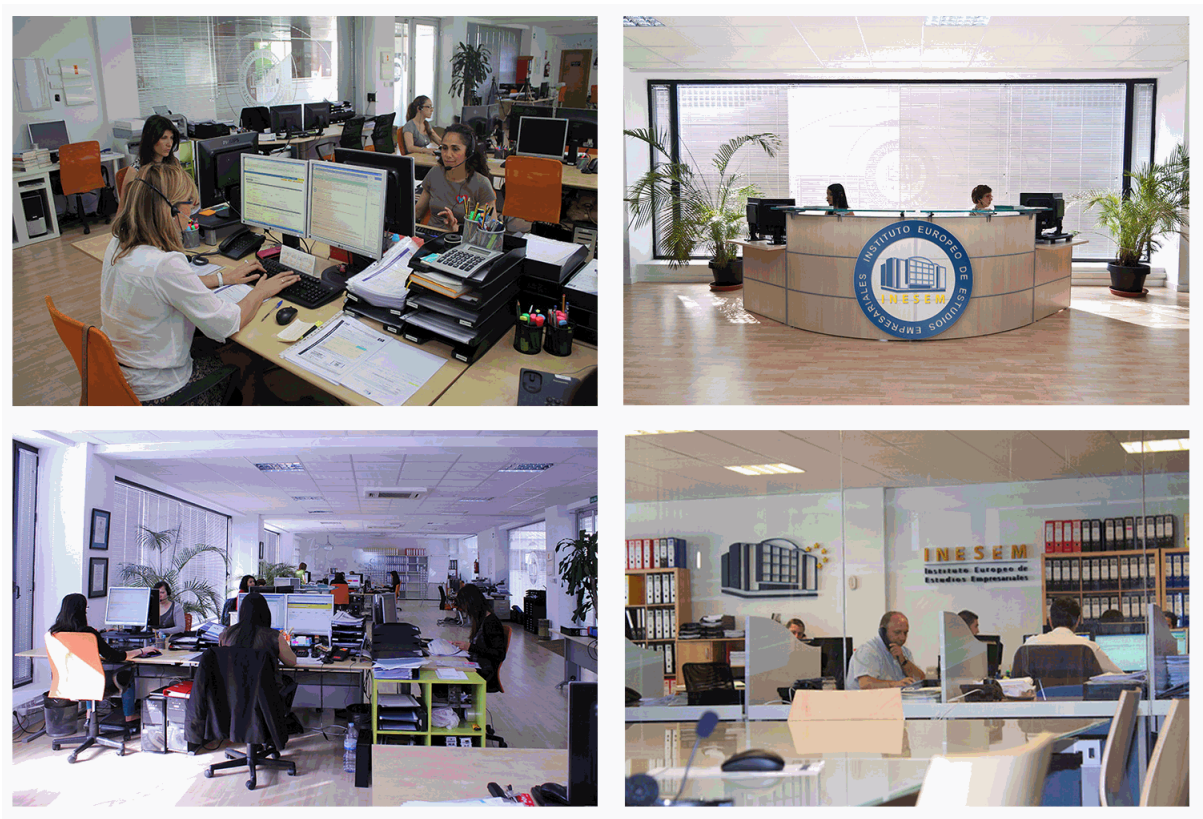
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

Campus virtual online

Especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de INESEM ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

Comunidad

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

Programa formativo

MÓDULO 1. MF0291_2 OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE CONSERVAS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS EN LA INDUSTRIA CONSERVERA.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSPORTE EXTERNO E INTERNO DE MATERIAS Y CONSERVAS VEGETALES.

Medios de transporte utilizados en la industria de conservas vegetales.
Envases, embalajes y recipientes para el transporte.
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.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROLES DE RECEPCIÓN Y SALIDA DE MATERIAS Y PRODUCTOS VEGETALES.

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.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS Y CONSERVAS VEGETALES.

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.
Ordenes 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.
Comprobaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA CONSERVERA.

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.

+ Información Gratis

Tipos de stocks.
Conceptos básicos sobre el movimiento de 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 informatico de transporte externo e interno

MÓDULO 2. MF0292_2 PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES

UNIDAD FORMATIVA 1. UF1277 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE PRODUCTOS Y CONSERVAS VEGETALES.

La industria conservera. Nociones generales.
Características.
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 un factoría.
Maquinaria y equipos genéricos de preparación y elaboración.
Operaciones básicas de mantenimiento de máquinas y equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SELECCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.

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.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SOLUCIONES Y MEDIOS ESTABILIZANTES, CONSERVANTES Y ACOMPAÑANTES

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 de medios conservantes y estabilizantes.
Equipos de preparación e incorporación. Su puesta a punto y manejo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS COMPUESTOS.

Técnicas de elaboración de: Mermeladas, salsas, purés.
Técnicas de elaboración de zumos cremogenados y néctares.
Técnicas de elaboración de: zumos cítricos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLATOS PRECOCINADOS Y COCINADOS CON BASE PREDOMINANTEMENTE VEGETAL.

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.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRODUCTOS DE CUARTA GAMA

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.

+ Información Gratis

UNIDAD FORMATIVA 2. UF1278 CONTROL DE PROCESOS Y SEGURIDAD E HIGIENE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTROL DE CALIDAD EN LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CONSERVAS Y DE OTROS ELABORADOS VEGETALES.

Conceptos principales: Plan de control de calidad, Trazabilidad, Manuales de procedimiento, Sistema de APPCC, Código alimentario, Normativa europea. Ejemplos.
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 de productos vegetales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS EN LA FABRICACIÓN DE CONSERVAS Y ELABORADOS VEGETALES.

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.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE RECOGIDA, DEPURACIÓN Y VERTIDO DE RESIDUOS GENERADOS EN LA INDUSTRIA DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES.

Factores de incidencia sobre el medio ambiente en los procesos de preparación y elaboración de conservas y de otro productos vegetales.
Restos ocasionados en los principales elaborados
Clasificación de los residuos generados en cuanto a su origen, reciclaje o aprovechamiento y en cuanto a la necesida de depuración o tratamiento.
Efectos ambientales de los principales residuos: Contaminación, impacto ambiental, ocupación del espacio, suciedad
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.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. 4SALUD LABORAL EN LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CONSERVAS Y OTROS ELABORADOS VEGETALES

Equipos personales de protección en el área de trabajo (EPI`s).
Medidas de higiene para prevenir daños personales en las operaciones y manipulación de productos y equipos.
Dispositivos de seguridad personal en maquinas y equipos.
Comprobaciones y puesta a punto de los dispositivos de seguridad.
Medidas generales y especificas 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, deposito y tratamiento de residuos o restos contaminantes, que supongan riesgo para la salud de las personal.
Pautas de comportamiento individual y colectivo que minimicen los riesgos para la salud laboral.

MÓDULO 3. MF0293_2 ENVASADO DE CONSERVAS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS Y MAQUINARIA DE DOSIFICACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE DE CONSERVAS Y ELABORADOS VEGETALES.

Dosificadoras manuales.
Dosificadoras automáticas
Tolvas y depósitos de llenado
Transporte de fluidos y semifluidos.
Instalaciones auxiliares: Agua, electricidad, aire, calor y frió.

+ Información Gratis

Características y funcionamiento de una línea de envasado de conservas y elaborados vegetales.
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.
omprobaciones.
Anomalías mas frecuentes en máquinas y equipos de las líneas de envasado y embalaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENVASES Y MATERIALES PARA EL ENVASADO Y EMBALAJE DE CONSERVAS Y ELABORADOS VEGETALES.

Tipos y características de los materiales de envasado.
Materia de embalaje.
Materiales auxiliares y acondicionadores; etiquetas, tapones, flejes, gomas, pegamentos, solapas, cintas, xelofan, chapas, otros.
Almacenaje y disponibilidad de los materiales. Conservación.
Control ambiental y limpieza.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOSIFICACIÓN E INCORPORACIÓN DE PRODUCTO PREPARADO

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.
Calculo de dosis de incorporación al liquido de gobierno.
Funcionamiento del dosificador. Regulación y control de cantidades momento de incorporación y ritmo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ENVASADO DE CONSERVAS, ZUMOS Y ELABORADOS VEGETALES.

Identificación de los productos a envasar y relacionarlos con el tipo de envase y el equipo o envasadora necesario.
Muestrario de productos y marcas comerciales. Observación y análisis de su contenido y presentación al mercado.
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.
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: efectos físicos, químicos y biológicos del escaldado, precalentamiento, preenfriamier sobre el producto vegetal previos al envasado o a la congelación.
Componentes y funcionamiento de los equipos de escaldado, precalentamiento y preenfriamiento.
Controles de temperatura y tiempos, Control de 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CERRADO Y SELLADO DE ENVASES DE CONSERVAS VEGETALES Y ELABORADOS VEGETALES.

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. Mantenimiento del ritmo y disponibilidad de tapas o cubiertas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALUD LABORAL EN LOS PROCESOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE CONSERVAS Y ELABORADOS VEGETALES.

Equipos personales de protección en el área de trabajo

+ Información Gratis

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 especificas de atención y cuidado en caso de accidente en el área de 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

MÓDULO 4. MF0294_2 TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVAS ALIMENTARIAS

UNIDAD FORMATIVA 1. MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS PARA TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVACIÓN

Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización.
Equipos de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el manejo.
Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo
Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización.
Congeladores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguric en el empleo.
Aislamiento térmico.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SALUD LABORAL APLICABLES AL ÁREA Y EQUIPOS DE TRATAMIENTOS FINALES EN CONSERVAS Y ELABORADOS VEGETALES.

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 vestimenta, medidas preventivas en el manejo de productos, señalizaciones, dispositivos de seguridad y otros.
Medidas 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 tratamiento finales de conservas y elaborado 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

UNIDAD FORMATIVA 2. TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FERMENTACIÓN O MADURACIÓN.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTOS DE SECADO

Métodos de deshidratación de alimentos
Túneles de secado
Liofilización

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN POR CALOR

Esterilización comercial.
Procedimientos de pasteurización y esterilización
Equipos de esterilización.
Otros tratamientos de esterilización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN POR FRÍO.

+ Información Gratis

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TOMA DE MUESTRAS EN INDUSTRIA DE CONSERVAS VEGETALES.

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

+ Información Gratis