



INESEM

BUSINESS SCHOOL

INAV0110 Industrias de Conservas y Jugos Vegetales

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

INAV0110 Industrias de Conservas y Jugos Vegetales

duración total: 600 horas

horas teleformación: 300 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de la familia profesional Industrias Alimentarias es necesario conocer los aspectos fundamentales en Industrias de Conservas y Jugos Vegetales. Así, con el presente curso del área profesional Conservas vegetales se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los principales aspectos en Industrias de Conservas y Jugos Vegetales.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

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

objetivos

- Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.
- Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.
- Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.
- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales.
- Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetales y sus sistemas automáticos de producción.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAV0110 Industrias de Conservas y Jugos Vegetales certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él 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

Industrias Alimentarias / Conservas vegetales

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/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A



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

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF0558_3 Gestión de la Calidad y Medioambiente en Industria Alimentaria'
- Manual teórico 'MF0556_3 Gestión del Almacén y Comercialización en la Industria Alimentaria'
- Manual teórico 'MF0557_3 Organización de una Unidad de Producción Alimentaria'
- Manual teórico 'UF1679 Maquinaria e Instalaciones en la Elaboración de Conservas y Jugos Vegetales'
- Manual teórico 'UF1680 Control de Operaciones de Elaboración de Conservas y Jugos Vegetales'
- Manual teórico 'MF0561_3 Control Analítico y Sensorial de Conservas y Jugos Vegetales'
- Manual teórico 'MF0559_3 Procesos en la Industria de Conservas y Jugos Vegetales'



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.

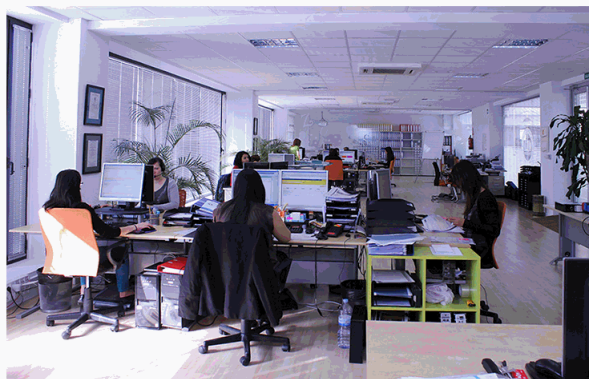
Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

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. GESTIÓN DEL ALMACÉN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA****UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.**

1. Conceptos básicos.
2. Partes que la integran.
3. Actividades logísticas: Plan de aprovisionamiento de productos. Ciclo de aprovisionamiento. Ciclo de expedición. Determinación cualitativa del pedido.
4. Determinación cuantitativa del pedido: Sistemas de revisión continua. Sistemas de revisión periódica. Modelos determinísticos. Modelos probabilísticos.
5. Previsión de la demanda: Modelos de nivel constante. Modelos con tendencia. Modelos estacionales. Modelos de regresión.
6. Condiciones de presentación y tramitación de los pedidos.
7. Factores básicos a tener en cuenta en la selección de materias primas, materias auxiliares y demás materiales.
8. Cálculos prácticos y otras características a considerar ante un pedido.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE GESTIÓN DE INVENTARIOS APLICABLES A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Planificación de las necesidades de materiales MRP I.
2. Planificación de las necesidades de distribución. DRP.
3. Gestión de la cadena de suministros (Supply Chain Management).
4. Discordancia entre existencias registradas y los recuentos. Causas y soluciones.
5. Catalogación de productos y localización.
6. Cálculo de costes de almacenamiento.
7. Evaluación y catalogación de suministros.
8. Registros de entrada y negociación con el proveedor.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE DE MERCANCÍAS ALIMENTARIAS.

1. Transporte externo: Medios de transporte. Tipos. Características.
2. Condiciones de los medios de transporte de productos alimentarios: Protección de envíos. Condiciones ambientales. Embalaje en función del tipo de transporte. Rotulación. Símbolos. Significado. Indicaciones mínimas.
3. Contrato de transporte: Participantes. Responsabilidades de las partes.
4. Transporte y distribución internos: Planificación de rutas. Carga y descarga de mercancías.
5. Organización de la distribución interna. Condiciones de circulación y de seguridad. Costo mínimo.
6. Etiquetado de mercancías, finalidad y datos que proporciona.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN DE ALMACENES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Planificación.
2. División del almacén. Zonificación. Condiciones.
3. Almacenamiento de productos alimentarios. Condiciones ambientales.
4. Precauciones en el almacenamiento de productos alimentarios.
5. Almacenamiento de otras mercancías no alimentarias (productos de limpieza, subproductos, residuos, envases y embalajes).
6. Incompatibilidades. Criterios siguiendo el plan de buenas prácticas de manipulación.
7. Daños y defectos derivados del almacenamiento.
8. Distribución y manipulación de mercancías en almacén. Guías de distribución interna.
9. Seguridad e higiene en los procesos de almacenamiento.
10. Flujos y recorridos internos de productos. Optimización del espacio, del tiempo y del uso de los productos.
11. Cálculo de los distintos niveles de stocks y de los índices de rotación.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE EXISTENCIAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Tipos de existencias. Controles. Causas de discrepancias.
2. Materias primas, auxiliares, productos acabados, en curso, envases y embalajes.
3. Valoración de existencias. Métodos. Precios: medio, medio ponderado, LIFO, FIFO.

4. Análisis ABC de productos.
5. Documentación del control de existencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

1. Conceptos básicos. Partes que la integran.
2. Importancia y objetivos.
3. Concepto de venta: Tipos de venta. Función de ventas. Características Venta personal.
4. Estilos de venta y su relación con la línea de productos alimentarios.
5. El agente de ventas. Funciones.
6. Contratos más frecuentes en la Industria Alimentaria.
7. Servicios postventas empleados en la Industria Alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EL PROCESO DE NEGOCIACIÓN COMERCIAL Y LA COMPRAVENTA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conceptos básicos.
2. Planificación.
3. Prospección y preparación.
4. El proceso de negociación.
5. El proceso de compraventa.
6. La comunicación en el proceso de negociación y compraventa: Función de la comunicación. El proceso de comunicación. El plan de comunicación. Barreras en la comunicación. Canales de comunicación entre clientes y proveedores.
7. Desarrollo de la negociación. Técnicas negociadoras.
8. Condiciones de compraventa. El contrato. Normativa.
9. Control de los procesos de negociación y compraventa.
10. Poder de negociación de los clientes y proveedores. Factores que influyen.
11. Tipos de clientes y proveedores.
12. Selección de clientes y proveedores.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL MERCADO Y EL CONSUMIDOR EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. El mercado, sus clases.
2. El consumidor/comprador.
3. Publicidad y promoción: Publicidad y medios publicitarios. Promoción de ventas. Relaciones públicas.
4. Publicidad y promoción en el punto de venta.
5. Técnicas de «merchandising».
6. Concepto y objetivos de la distribución.
7. Canales de distribución.
8. El producto y el canal.
9. Relaciones con los distribuidores.
10. Asesoramiento en la distribución. Seguimiento del producto postventa.
11. Contratos que fijan las atribuciones de la Industria Alimentaria en el proceso de distribución y venta de sus productos.

MÓDULO 2. ORGANIZACIÓN DE UNA UNIDAD DE PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA PRODUCTIVA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Sectores. Subsectores y áreas productivas en la industria alimentaria.
2. Tipos de empresas. Tamaño.
3. Situación actual y previsible de las empresas del sector.
4. El mercado internacional: Globalización y competitividad.
5. Sistemas productivos en la industria alimentaria.
6. Estructura organizativa de las industrias alimentarias.
7. Organización empresarial: Áreas funcionales y departamentos principales.
8. Política y Cultura empresarial en las industrias alimentarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conceptos básicos sobre planificación, organización y control.
2. Definiciones, evolución y partes que la integran.
3. Importancia y objetivos de producción.
4. Reparto de competencias y funciones. Mandos, técnicos, especialistas y empleados.
5. Ritmos de trabajo y control de tiempos.
6. Programación de la producción: Objetivos de la programación.
7. Técnicas de programación: PERT, CPM, ROY.
8. Terminología y simbología en la programación.
9. Programación de la producción en un contexto aleatorio. Riesgo e incertidumbre.
10. Programación de proyectos según costes.
11. Ordenación y control de la producción: Necesidades de información. Calendario de entradas.
12. Necesidades de materias primas, productos y materiales en la línea de producción.
13. Recursos humanos: Clasificación y métodos de medida.
14. Gestión y dirección de equipos humanos: Relaciones laborales, asignación de tareas, asesoramiento, motivación valoración del personal.
15. Equipos, maquinaria e instalaciones necesarias en producción: planificación, disponibilidad y control.
16. Capacidad de trabajo. Áreas de trabajo: Puestos y funciones.
17. Medios y procedimientos de fabricación en relación al tipo de producto a elaborar.
18. Lanzamiento de la producción. Fases previas y evaluación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Tipos de control.
2. Confección de estándares.
3. Medición de estándares y patrones.
4. Corrección de errores: Responsabilidades.
5. Análisis de errores. Control preventivo.
6. Elementos, parámetros y constantes para elaborar un mantenimiento preventivo de las máquinas de producción.
7. Documentación y registros para la ordenación, gestión y control de la unidad de producción.
8. Control de personal y valoración del trabajo (métodos).
9. Adiestramiento en el puesto de trabajo: Técnicas. Necesidades de formación. Incentivos e idoneidad del puesto de trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE COSTOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conceptos generales de costos. Costos fijos o generales y costos variables.
2. Costos de mercancías y equipo. Cálculos.
3. Costos de la mano de obra. Fijos y eventuales.
4. Costos de producción y del producto final. Cálculos.
5. Control de costos de producción.
6. Identificación de los costos en una unidad de producción.
7. Recopilación y archivo de documentación de costos de producción.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Riesgos específicos en una unidad de producción de la industria alimentaria.
2. Auditorías de prevención de riesgos laborales.
3. Prevención de riesgos laborales en la industria alimentaria. Medidas para minimizarlos o eliminarlos.
4. Plan de seguridad y salud laboral en una unidad de producción.
5. Planes de mantenimiento preventivo. Construcción del mismo.
6. Equipos de protección individual y planes de emergencia.
7. Asesoramiento del personal y motivación sobre riesgos y prevención.
8. Documentación e información sobre el personal al cargo en materia de salud laboral.

MÓDULO 3. GESTIÓN DE LA CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE EN INDUSTRIA

ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conceptos fundamentales: Calidad Percibida. Calidad de Proceso. Calidad de Producto. Calidad de Servicio.
2. TQM.
3. El ciclo PDCA.
4. Mejora continua. Kaizen. 5S.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Planificación, organización y control.
2. Soporte documental del Sistema de Gestión de Calidad (SGC): Manual de calidad. Procedimientos de calidad. Certificación de los Sistemas de Gestión de Calidad.
3. Costes de calidad: Estructura de costes de calidad. Valoración obtención de datos de costes.
4. Normalización, Certificación y Homologación.
5. Normativa Internacional vigente en materia de calidad.
6. Normativa Internacional vigente en gestión medioambiental.
7. Sistemas de aseguramiento de la calidad en Europa y España.
8. Modelos de la excelencia (Malcom Baldrige; EFQM). Premios internacionales y nacionales de calidad. (EFQM).
9. Principios de la gestión por procesos.
10. Auditorías internas y externas.
11. La calidad en las compras.
12. La calidad en la producción y los servicios.
13. La calidad en la logística y la postventa: reclamaciones de clientes internos y externos.
14. Evaluación de la satisfacción del cliente.
15. Trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Introducción a la gestión medioambiental.
2. El medioambiente: evaluación y situación actual.
3. Planificación, organización y control de la gestión medioambiental.
4. Soporte documental del Sistema de Gestión Medioambiental (SGMA): Determinación de aspectos medioambientales. Certificación de los SGMA.
5. Costes de calidad medioambiental: Estructura de costes de calidad. Valoración obtención de datos de costes.
6. Normalización, Certificación y Homologación.
7. Normativa Internacional vigente en materia de calidad.
8. Normativa Internacional vigente en gestión medioambiental.
9. Sistemas de aseguramiento de la calidad medioambiental en Europa y España.
10. Modelos de la excelencia (Malcom Baldrige; EFQM). Premios internacionales y nacionales de calidad medioambiental. (EFQM).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Legislación vigente en materia de sanidad alimentaria.
2. Marco legal en la Unión Europea.
3. Marco legal en España.
4. Manual de Autocontrol.
5. Planes Generales de Higiene (prerrequisitos): Utilización del agua potable apta para consumo humano. Limpieza desinfección. Control de Plagas.
6. Mantenimiento de instalaciones y equipos.
7. Trazabilidad, rastreabilidad de los productos.
8. Formación de manipuladores.
9. Certificación a proveedores.
10. Guía de Buenas prácticas de fabricación o de manejo.
11. Gestión de residuos y subproductos.
12. Transporte (de alimentos perecederos). Prerrequisitos particulares de empresa.

13. Los siete principios del APPCC: Análisis de peligros y puntos de control críticos.
14. Elaboración de la documentación.
15. La integración del APPCC en los sistemas de calidad de la empresa.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMATIVA VOLUNTARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Denominaciones de Origen (DO), Reglamento vigente y otros documentos internos de aplicación.
2. Identificación Geográfica Protegida (IGP), Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG), Marcas de Garantía (MG) Reglamento vigente y otros documentos internos de aplicación.
3. Normativa sectorial (ibérico, serrano, pliego de vacuno).
4. Obtención del producto final según prácticas de Producción Integrada.
5. Obtención del producto final según prácticas de Producción Ecológica.
6. Normas UNE sectoriales aplicadas al producto correspondiente.
7. Normas ISO 9000 y 14000.

MÓDULO 4. PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE CONSERVAS Y/O JUGOS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES. CLASIFICACIONES. MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL.

1. Constituyentes químicos y principios inmediatos. Características.
2. Los productos vegetales y la nutrición.
3. Alteración de los productos vegetales.
4. Tipos y variedades. Fundamentos de fisiología vegetal
5. Productos transgénicos.
6. Características.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FRUTAS Y HORTALIZAS.

1. Concepto.
2. Características y propiedades.
3. Variedades aptas para fresco.
4. Variedades aptas para conservas.
5. Variedades aptas para congelación.
6. Parámetros de calidad. Tolerancias.
7. Transformaciones durante la elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES BÁSICAS DE ELABORACIÓN.

1. Recolección.
2. Transporte.
3. Previa-tria.
4. Calibrado.
5. Lavado.
6. Escaldado.
7. Pelado físico y químico.
8. Selección.
9. Embotado.
10. Líquidos de gobierno.
11. Pre calentamiento.
12. Cerrado.
13. Esterilización.
14. Enfriado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

1. Por calor.
 - 1.- Pasterización
 - 2.- Esterilización.
2. Por frío

- 1.- Congelación.
- 2.- Refrigeración.
- 3.Deshidratación.
- 4.Liofilización.
- 5.Fermentación.
- 6.Adición de azúcar.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ADITIVOS Y OTROS AUXILIARES

- 1.Clasificación e identificación. Características. Actuación en los procesos y productos. Normativa.
- 2.Materias primas y materiales auxiliares, plásticos, cartón, etc.
- 3.Aditivos. Lista positiva

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRODUCTOS EN CURSO Y TERMINADOS.

- 1.Tipos, denominaciones.
- 2.Calidades. Reglamentaciones.
- 3.Conservación.
- 4.Envases y materiales de envasado, etiquetado y embalaje.
- 5.Otros aprovisionamientos de la industria de conservas y jugos vegetales.
- 6.Inspección de producto terminado.
- 7.Muestreos.
- 8.Calidad de producto.
- 9.Agentes físicos y químicos capaces de provocar alteraciones en las conservas y jugos vegetales.
- 10.Cambios en la composición o propiedades de las conservas y jugos vegetales
- 11.Intoxicaciones o toxiinfecciones que pudieran provocar las conservas por
- 12.pérdida de calidad.
- 13.Tipos de microorganismos y parásitos presentes en las conservas y jugos vegetales aparecidas por pérdida de calidad.
- 14.Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

UNIDAD DIDÁCTICA 7. FUNDAMENTOS DE LOS PROCESOS DE LA INDUSTRIA DE LAS CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

- 1.Conceptos básicos
- 2.Equipos y maquinaria
- 3.Principios físico-químicos para la transferencia de materia, fluidos y calor.
- 4.Operaciones comunes a los procesos. Equipos y maquinaria utilizada. Principios de funcionamiento. Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de instalaciones y de equipos.
- 5.Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- 6.Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), Buenas Prácticas de Fabricación(BPF)
- 7.Sistemas de autocontrol.
- 8.Tipos de procesos industriales.
- 9.Documentación.
- 10.Gestión de la documentación.
- 11.Sistemas de trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROCESOS DE ELABORACIÓN. TRANSFORMACIONES, PROCEDIMIENTOS Y EQUIPOS

- 1.Procesos de elaboración de conservas de frutas.
- 2.Procesos de fabricación de jugos de cítricos.
- 3.Procesos de elaboración de conservas de hortalizas.
- 4.Procesos de obtención de zumos, cremogenados y néctares.
- 5.Procesos de elaboración de mermeladas, confituras y jaleas.
- 6.Procesos de elaboración de encurtidos.
- 7.Procesos de elaboración de productos de 4ª gama.
- 8.Preparación de vegetales (frutas y hortalizas) para el mercado en fresco.
- 9.Procedimientos de preparación de líquidos de gobierno.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PROCESOS DE ENVASADO Y EMBALAJE Y REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA

APLICABLE

- 1.Procedimientos de envasado.
- 2.Formación de envases “in situ”.
- 3.Procedimientos de embalado.
- 4.Etiquetado y rotulación.
- 5.Concepto de escandallo. Márgenes comerciales y precio de venta.
- 6.Cálculo de rendimientos (vida-producto)
- 7.Normativa aplicable a la producción y comercialización de conservas y jugos vegetales

MÓDULO 5. ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

UNIDAD FORMATIVA 1. MAQUINARIA E INSTALACIONES EN LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS EN LA INDUSTRIA DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

- 1.Máquinas y equipos para la elaboración de conservas y jugos vegetales. Descripción, funcionamiento y prevención de riesgos.
- 2.Composición básica de la maquinaria, útiles y equipos que forman parte de la elaboración de productos vegetales
- 3.Mantenimiento rutinario de equipos, máquinas y accesorios que intervienen en la elaboración de productos vegetales. Seguimiento y control del mantenimiento de primer nivel.
- 4.Control de funcionamiento. Seguimiento de instrucciones y documentos de trabajo.
- 5.Anomalías y posibles fallos que pueden producirse en el funcionamiento de máquinas y equipos. Soluciones internas y soluciones que precisan servicios externos.
- 6.Componentes electrónicos que intervienen, activan y regulan los equipos de elaboración de productos vegetales.
- 7.Relación de la maquinaria y equipos con las fuentes de energía y agua que proporcionan los servicios auxiliares.
- 8.Maquinaria y equipos de envasado y etiquetado de conservas y jugos vegetales. Características, funcionamiento y control.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES Y SERVICIOS AUXILIARES EN LA INDUSTRIA DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

- 1.VEGETALES.
- 2.Generación de calor (agua y vapor). Combustibles y depósitos. Condiciones de instalación. Precauciones de manejo. Calderas de vapor.
- 3.Conducción de agua caliente y vapor a los equipos de elaboración. Controles en la distribución.
- 4.Cambiadores de calor. Funcionamiento y uso.
- 5.Producción de aire. Funcionamientos neumáticos y utilización. Fundamento de los compresores de producción de aire comprimido.
- 6.Tratamiento y conducción de agua fría. Utilización en la industria conservera.
- 7.Producción de potencia mecánica. Cadenas de transmisión y otras aplicaciones
- 8.Motores eléctricos. Funcionamiento e instalaciones: Poleas, reductores, engranajes, variadores de velocidad, ejes
- 9.Instalaciones de producción de frío. Fundamentos. Fluidos, compresores, evaporadores, condensadores, torres de enfriamiento, válvulas...
- 10.Aplicaciones de frío en la industria de conservas y jugos vegetales. Cámaras de refrigeración y túneles de congelación. Mecanismos de control.
- 11.Optimización de recursos energéticos e hídricos. Medidas de racionalización y ahorro.
- 12.Dispositivos y medidas de seguridad en los servicios auxiliares. Identificación de la distribución y de la regulación de los equipos e instalaciones auxiliares.
- 13.Mantenimiento de primer nivel de los servicios auxiliares. Detección de funcionamientos anómalos y evaluación de las medidas correctoras.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL EN LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

- 1.Normativa general de higiene y seguridad en la industria alimentaria.
- 2.Normativa particular para la industria conservera.
 - 1.- Normativa legal de carácter horizontal y de carácter vertical

- 2.- Guías de prácticas de higiene correctas en la elaboración de conservas y jugos vegetales.
- 3.Higiene personal: Vestimenta, aseo personal, objetos personales, hábitos de trabajo.
- 4.Situaciones especiales y comportamientos que entrañan riesgos.
- 5.Características de los espacios y lugares de trabajo.
 - 1.- Superficies: materiales y construcción.
 - 2.- Itinerarios y accesos.
 - 3.- Colores identificativos.
 - 4.- Distribución de instalaciones y equipos en los espacios.
 - 5.- Ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
 - 6.- Áreas de contacto con el exterior.
 - 7.- Elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
- 6.Señales y medidas de seguridad y emergencia reglamentarias en la línea o planta de elaboración de conservas y jugos vegetales.
- 7.Situaciones de emergencia e intervenciones de respuesta.
- 8.Enfermedades profesionales más corrientes en de elaboración de conservas. Medidas preventivas.
- 9.Actuaciones en caso de accidente. Primeros auxilios.
- 10.Elaboración de informes y de partes de accidente.
- 11.Limpieza general en planta e instalaciones. Manual de instrucciones.
- 12.Eliminación de residuos. Evacuación. Protección ambiental.
- 13.Planes de desinfección, desinsectación y desratización: Productos y materiales. Colaboración externa.

UNIDAD FORMATIVA 2. CONTROL DE OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN, SELECCIÓN Y DISTRIBUCIÓN INTERNA DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA INDUSTRIA DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

- 1.Tareas básicas en recepción, selección y distribución interna de productos o materias vegetales. Enumeración y características.
- 2.Revisión de los tipos de productos vegetales y principales materias auxiliares que intervienen en los procesos de preparación y elaboración. Características organolépticas.
- 3.Documentación que acompaña a los materiales recibidos.
- 4.Categorías comerciales de frutas y hortalizas recibidas. Valoración y clasificación.
- 5.Sistemas de codificación.
- 6.Identificación y preparación de los materiales recibidos para su posterior ubicación en almacén, cámaras o en el proceso de elaboración
- 7.Descarga de materias primas y auxiliares con las precauciones debidas, a fin de evitar deterioros o defectos que perjudiquen al producto final.
- 8.Selección, limpieza y preparación de las materias recibidas.
- 9.Tratamientos previos de las materias primas recibidas.
- 10.Partes de incidencia sobre las materias recepcionadas. Informes de aceptación o rechazo.
- 11.Condiciones de almacenamiento y conservación. Disponibilidad de cámaras de refrigeración. Equipos de descarga desde el medio de transporte.
- 12.El traslado interno. Precauciones y medidas de higiene y seguridad establecidas.
- 13.Registro de entrada y de traslado interno.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTOS PREVIOS DE LAS MATERIAS PRIMAS VEGETALES.

- 1.Programación de los tratamientos previos.
- 2.Previa-tria y selección de frutas y hortalizas.
- 3.Destino de los productos rechazados a los lugares indicados al efecto: vertidos desechables, eliminación, aprovechamiento para alimentación animal, otras.
- 4.Higiene en utensilios y equipos. Limpiezas preventivas y posteriores.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN DE COMPONENTES DE LAS CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

- 1.Ingredientes que intervienen en la elaboración de conservas:

- 1.- Sal (salmueras)
- 2.- Azúcar.
- 3.- Aceites.
- 4.- Condimentos.
- 5.- Especias.
- 6.- Adobos.
- 7.- Soluciones conservantes.
- 8.- Cultivos starters.

2. Aditivos. Lista positiva.

3. Dosis y preparaciones adecuadas de los componentes y líquidos de gobierno.

4. Equipos de incorporación de sustancias conservantes. Condiciones de aplicación. Manuales de procedimiento.

5. Parámetros de aplicación: tiempo, temperatura.

6. Medidas correctoras en caso de desviaciones.

7. Elaboración de salsas con destino a platos cocinados. Equipos.

8. Cámaras de refrigeración, congelación y conservación de congelados. Características y control.

9. Registros y documentación necesaria para controlar la trazabilidad de los productos elaborados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

1. Maquinaria y equipos que intervienen en el proceso. Personal necesario. Puesta a punto.

2. Elaboración de:

- 1.- Frutas y hortalizas.
- 2.- Zumos, cremogenados y néctares.
- 3.- Mermeladas, confituras y jaleas.
- 4.- Encurtidos.
- 5.- Congelados.
- 6.- Refrigerados.
- 7.- Deshidratados.
- 8.- Platos cocinados y precocinados.
- 9.- Productos de 4ª gama

3. Características de cada clase de elaborados, destino, ingredientes y proceso seguido.

4. Materias primas y materias auxiliares que entran en el proceso.

5. Autocontrol de calidad en el proceso de elaboración. Comprobación del cumplimiento de las especificaciones.

6. Condiciones ambientales de ejecución. Parámetros a controlar (tiempos, temperaturas, humedad relativa, velocidad del aire, otras).

7. Pruebas y comprobaciones sobre la marcha del proceso. Correcciones pertinentes.

8. Evacuación de subproductos, residuos y productos desechados. Destino y control.

9. Toma de muestras. Puntos indicados. Frecuencias y condiciones establecidas. Interpretación y actuaciones correctoras si fuera preciso.

10. Registro de trazabilidad y los correspondientes a los sistemas de APPCC.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ENVASADO Y EMBALAJE DE LAS CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES Y ALMACENAJE DEL PRODUCTO TERMINADO.

1. Equipos específicos de envasado y embalaje de productos vegetales. Reglajes, puesta a punto y mantenimiento a primer nivel.

2. Características de los envases, materiales de envasado y materiales de embalaje.

3. Proceso de envasado y embalaje. Parámetros a controlar. Operaciones de llenado, cierre, etiquetado, .

4. Pruebas y comprobaciones del funcionamiento de los equipos de envasado y embalaje. Comprobaciones de llenado, cerrado y hermeticidad.

5. Destino de los restos de materiales y de los productos desechados.

6. Controles en el embalaje. Manejo de autómatas.

7. Almacenes de producto terminado. Características. Traslados y colocación.

8. Cámaras de refrigeración, congelación y conservación de congelados. Funcionamiento y control de las condiciones ambientales.

9. Identificación de productos acabados en el almacén: Lotes, códigos y marcas.

10. Ordenación y posición de los productos depositados para facilitar su localización, control sanitario, manejo y posterior expedición.

11. Higiene en cámaras y almacenes. Higiene y seguridad en la manipulación de productos vegetales. Revisiones periódicas. Medidas correctoras, en su caso.

12. Control de existencias, registro de movimientos, inventario.

13. Documentación para la expedición de conservas vegetales y jugos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES DESDE PANELES CENTRALES AUTOMATIZADOS.

1. Sistemas de producción automatizada empleados en la industria de conservas y jugos vegetales. Funciones e intervención en los procesos. Elementos que componen tales sistemas. Diferencias con otros sistemas tradicionales (manuales, distribuidos, de automatización manual).

2. Nomenclatura, simbología y códigos utilizados en el control automatizado de procesos.

3. Autómatas programables, tipos, aplicaciones, dispositivos, Manipuladores manejados desde paneles centrales.

4. Lenguajes de programación más frecuente en la industria de conservas y jugos vegetales.

5. Elaboración básica de programas de manipuladores y de autómatas programables para la elaboración de conservas y jugos vegetales.

6. Operaciones de preparación de mantenimiento de los elementos de medida, transmisión y regulación de automatismos.

MÓDULO 6. CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE CONSERVAS Y DE JUGOS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TOMA DE MUESTRAS Y CONTROL DE CALIDAD PARA FRUTAS, HORTALIZAS, CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

1. Toma de muestras: Preparación e inicio del proceso. Disposiciones oficiales. Técnicas de muestreo. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.

2. Procedimientos de toma de muestras en la industria conservera.

3. Conservación de las muestras.

4. Mantenimiento de instrumentos y equipos.

5. Manipulación de productos tóxicos.

6. Gestión de residuos.

7. Prevención de accidentes.

8. Factores de calidad: internos y externos, para frutas, hortalizas y conservas y jugos vegetales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DE ENVASES.

1. Hermeticidad

2. Porosidad.

3. Recubrimiento de estaño.

4. Capa de barniz.

5. Porosidad del barniz y adherencia

UNIDAD DIDÁCTICA 3. METÓDICA DE LOS PRINCIPALES ANÁLISIS PARA FRUTAS HORTALIZAS Y CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

1. Espacio de cabeza.

2. Peso escurrido y neto.

3. Turbidez.

4. pH.

5. Sólidos solubles.

6. Fibrosidad.

7. Uniformidad de tamaños.

8. Sedimentos.

9. Acidez total.

10. Acidez Volátil.

11. Sulfatos.

12. Cloruros.
13. Nitratos y nitritos.
14. Conductividad en agua.
15. Proteínas.
16. Cenizas.
17. Grasa.
18. Azúcares totales.
19. Azúcares reductores.
20. Anhídrido sulfuroso.
21. Ácido ascórbico.
22. Ácido benzoico.
23. Ácido sórbico.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROBIOLOGÍA DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

1. Bacterias: Características, crecimiento, taxonomía, actuación.
2. Levaduras: Características, vida, aplicaciones de los diversos tipos.
3. Recuento de Mohos: Características.
4. Otros microorganismos presentes en conservas y jugos vegetales.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE FRUTAS, HORTALIZAS Y CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

1. Tinciones y microscopía. Recuentos.
2. Recuento total de microorganismos aerobios.
3. Recuento total de microorganismos esporulados aerobios. Recuento total de microorganismos anaerobios.
4. Recuento de Enterobacteriaceas totales.
5. Investigación de Coliformes.
6. Investigación de Salmonella.
7. Investigación de Shigella
8. Recuento total de mohos y levaduras.
9. Toma de muestras microbiológicas
10. Control microbiológico del agua (RD 140/2003).
11. Determinaciones. Específicas: aerobios o psicrófilos en cámaras frigoríficas, enterobacterias o salmonella en superficies en contacto con alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS SENSORIAL

1. Bases del desarrollo de métodos sensoriales.
2. Metodología general.
3. Mediciones sensoriales: Medida del color. Medida de la textura, resistencia a la compresión. Medida del sabor. Medida del aroma. Descripción.
4. Pruebas sensoriales: Pruebas afectivas. Pruebas discriminativas. Pruebas descriptivas.
5. Métodos estadísticos.