



**INESEM**

**BUSINESS SCHOOL**

## ***Preparación de Materias Primas y Elaboración de Productos Vegetales***

**+ Información Gratis**

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

# ***Preparación de Materias Primas y Elaboración de Productos Vegetales***

**Duración:** 150 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 la preparación de materias primas y elaboración de productos 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

- Controlar las operaciones de selección, limpieza y preparación de las materias primas de acuerdo con los requerimientos del proceso de elaboración y del producto a obtener, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Preparar sustancias (salmueras, líquidos de gobierno, soluciones conservantes) para estabilizar los productos, de acuerdo con el manual de procedimiento y las instrucciones de trabajo, garantizando la calidad y la higiene del proceso.
- Obtener las elaboraciones culinarias necesarias para la confección de platos cocinados, de acuerdo con la receta y el manual de procedimiento, garantizando la calidad e higiene de los preparados.
- Realizar las operaciones de preparación de mermeladas, masas, confituras, zumos, cremogenados y néctares siguiendo las indicaciones de su formulación, garantizando la calidad e higiene de los alimentos.
- Acondicionar las verduras para preparar productos de cuarta gama conforme establece el manual de fabricación.
- Durante el proceso, tomar muestras, realizando ensayos y pruebas con la precisión requerida, verificando que la calidad del producto es conforme a las especificaciones establecidas.

## Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0292\_2 Preparación de Materias Primas y Elaboración de Productos 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 N° 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 dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del trabajador/a

Sello

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 hacérselo 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 'UF1278 Control de los Procesos y Seguridad e Higiene'
- Manual teórico 'Elaboración de Productos 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. PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES

## UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES

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

La industria conservera. Nociones generales.

Composición y distribución del espacio.

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.

## UNIDAD FORMATIVA 2. 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 otros 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 necesidad 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. SALUD 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 máquinas 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 personal.

Pautas de comportamiento individual y colectivo que minimicen los riesgos para la salud laboral.