INESEM

BUSINESS SCHOOL

Envasado de Conservas Vegetales

+ Información Gratis

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

Envasado de Conservas Vegetales

Duración: 60 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 el envasado 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

- Identificar los requerimientos y efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel en las máquinas y equipos de envasado y embalaje de conservas vegetales.
- Analizar y aplicar los procedimientos de dosificación e incorporación de producto preparado y líquidos de gobierno en los respectivos envases y recipientes.
- Identificar y aplicar las técnicas de envasado de productos vegetales y zumos, acompañados de sustancias conservantes y de líquidos de gobierno, previo al tratamiento final de conservación.
- Analizar y efectuar los tratamientos de precalentamiento previo al cerrado.
- Aplicar el cerrado y sellado de los envases con las precauciones de seguridad e higiene debidas y con las condiciones de hermeticidad requeridas.
- Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección en las líneas de envasado y embalaje de conservas y productos vegetales elaborados.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0293_2 Envasado 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 — Firma del trabajador/a

MARIA MORENO HIDALGO — 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 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 'Envasado de Conservas Vegetales'

Profesorado y servicio de tutorías

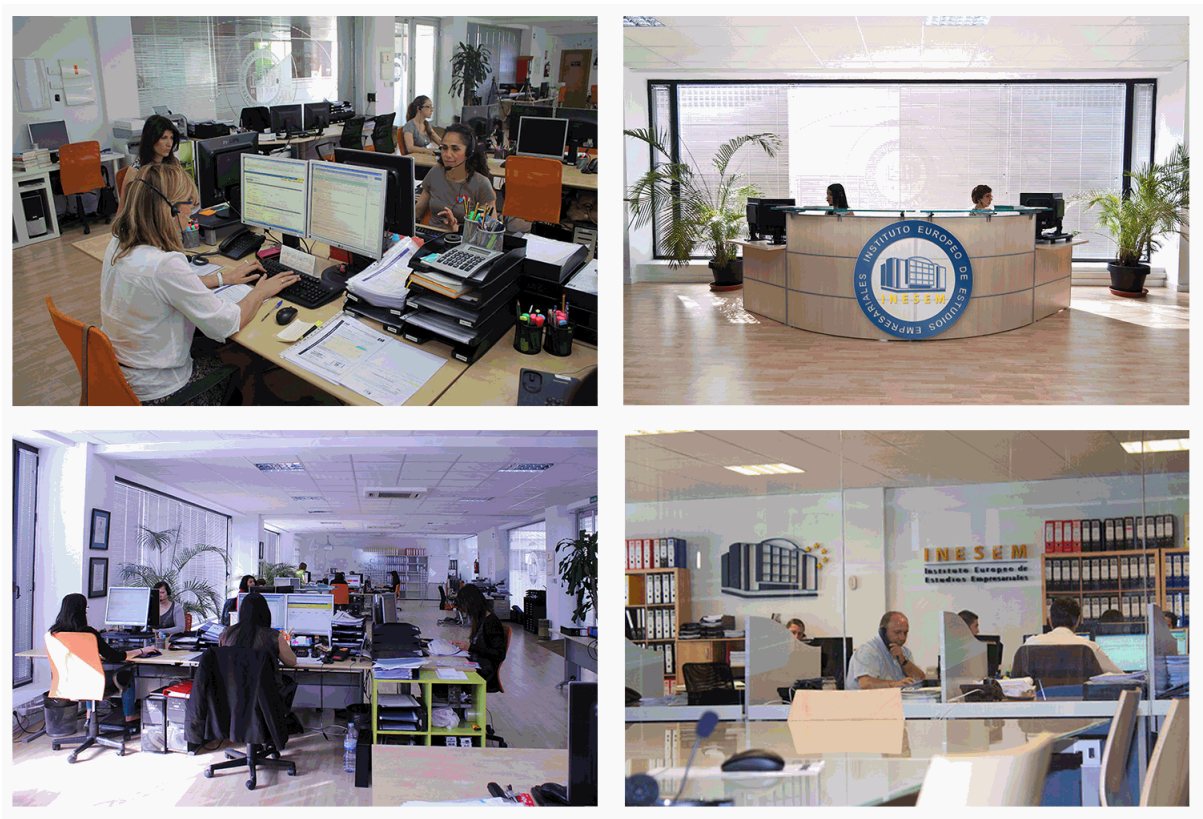
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “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. 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.
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.
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.

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, preenfriamien 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

+ Información Gratis

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
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

+ Información Gratis