



**INESEM**

**BUSINESS SCHOOL**

## ***Tratamientos Finales de Conservas Vegetales***

**+ Información Gratis**

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

# Tratamientos Finales de Conservas Vegetales

**Duración:** 140 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 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

- Preparar y mantener en uso los equipos y medios auxiliares para la aplicación de los tratamientos de conservación, según los manuales de procedimientos e instrucciones de utilización, con el fin de garantizar la producción.
- Aplicar los tratamientos de calor para pasteurizar o esterilizar los productos siguiendo las normas de los manuales de procedimientos, garantizando la calidad e higiene de los alimentos.
- Obtener productos refrigerados, congelados o ultracongelados, aplicando los tratamientos de frío industrial en las condiciones establecidas, garantizando la calidad e higiene de los alimentos.
- Realizar durante el proceso la toma de muestras, los ensayos y pruebas con la precisión requerida, verificando que la calidad del producto es conforme con las especificaciones establecidas.
- Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad.

## Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0294\_2 Tratamientos Finales 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 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 'UF1279 Mantenimiento y Seguridad de Maquinaria y Equipos de Tratamientos Finales de
- 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. 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, seguridad 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 tratamientos finales de conservas y elaborados vegetales

Alteraciones y anomalías observadas en las condiciones ambientales del área de tratamiento final de conservas y elaborados vegetales e informar por los cauces establecidos proponiendo medidas correctoras

## 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.

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