



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

## ***MF0559\_3 Procesos en la Industria de Conservas y Jugos Vegetales***

**+ Información Gratis**

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

# **MF0559\_3 Procesos en la Industria de Conservas y Jugos Vegetales**

**duración total:** 90 horas

**horas teleformación:** 56 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

## **descripción**

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de industrias de conservas y jugos vegetales, dentro del área conservas vegetales. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales.



## *a quién va dirigido*

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

## *objetivos*

- Analizar los procesos que se llevan a cabo en la recepción de materias primas vegetales, así como su influencia sobre los resultados obtenidos en la industria de conservas y jugos vegetales
- Analizar las características y propiedades de las materias primas vegetales, auxiliares, productos en curso y terminados, indicando su influencia sobre los procesos de la industria conservera.
- Identificar y desarrollar los procesos industriales de recepción y elaboración de conservas, teniendo en cuenta las operaciones, máquinas y distribución de las plantas de producción.
- Analizar los procesos de envasado y embalaje empleados en la industria de conservas y jugos vegetales relacionándolos con el producto y su destino.
- Describir las alteraciones de las conservas y jugos vegetales, considerando las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.
- Analizar y elaborar documentación técnica relativa al producto y al proceso de fabricación de conservas y jugos vegetales.

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0559\_3 Procesos en la Industria 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 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

## *salidas laborales*

Empresas de la industria alimentaria dedicadas a la fabricación de conservas y/o jugos. Son trabajadores por cuenta ajena empleados en empresas grandes o medianas, o por cuenta propia dirigiendo una pequeña-mediana industria. Ejercen su actividad en labores de gestión, dirección y supervisión en áreas funcionales de recepción, extracción, producción y envasado.

## 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 '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 ineseem 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. 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. Partido, deshuesado o descorazonado.
8. Pelado físico y químico.
9. Selección.
10. Embotado.
11. Líquidos de gobierno.
12. Precalentamiento.
13. Cerrado.
14. Esterilización.
15. 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 pérdida de calidad.
12. Tipos de microorganismos y parásitos presentes en las conservas y jugos vegetales aparecidas por pérdida de calidad.
13. 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.
5. Principios de funcionamiento. Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de instalaciones y de equipo
6. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
7. Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)
8. Sistemas de autocontrol.
9. Tipos de procesos industriales.
10. Documentación.
11. Gestión de la documentación.
12. 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

