



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

## ***MF0560\_3 Elaboración de Conservas y Jugos Vegetales***

**+ Información Gratis**

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

# MF0560\_3 Elaboración de Conservas y Jugos Vegetales

**duración total:** 120 horas

**horas teleformación:** 60 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 controlar la fabricación de conservas y jugos vegetal es y sus sistemas automáticos de producción.



## a quién va dirigido

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

## objetivos

- Identificar y realizar las tareas de recepción, selección y distribución interna de las materias primas y auxiliares en la industria de conservas y jugos vegetales, considerando la documentación a cumplimentar y los controles a realizar en función de las materias primas entrantes.
- Identificar y controlar las operaciones previas de las materias vegetales (selección, lavado, calibrado) siguiendo los procedimientos preestablecidos.
- Controlar la preparación e incorporación de líquidos de gobierno, aceites, soluciones conservantes, aditivos, de acuerdo con las instrucciones de trabajo.
- Aplicar las técnicas de conservación vegetales (congelación, refrigeración, deshidratación, esterilización pasterización y otros), operando la maquinaria y equipos de producción, llevando a cabo el autocontrol de calidad de acuerdo con las referencias fijadas.
- Controlar las operaciones de envasado y embalaje de las conservas y jugos vegetales, verificando el manejo de los equipos disponibles y el almacenamiento de los productos terminados.
- Controlar el almacenamiento de las conservas y jugos vegetales terminados y verificar el manejo correcto de los equipos empleados, aplicando técnicas de almacenamiento e indicando los cambios observados.
- Realizar el control de la producción en la elaboración de conservas y jugos desde paneles centrales automatizados, variando los parámetros para obtener la producción en cantidad y calidad prefijados, indicando la existencia de anomalías.
- Describir el funcionamiento y las necesidades de las máquinas y equipos de producción y supervisar las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- Especificar los requerimientos de agua, aire, frío, calor y electricidad, de las máquinas y procesos y supervisar la operatividad y mantenimiento de los servicios auxiliares que aseguran su suministro.
- Controlar la aplicación de las normas de higiene y seguridad laboral y emergencia en las operaciones del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales.
- Aplicar las normas de higiene personal y los sistemas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en la industria de conservas y jugos vegetales.

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0560\_3 Elaboración 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*

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 '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'





## 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. 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**

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-tría 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.- Especies.
- 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.