



INESEM

BUSINESS SCHOOL

***MF0561_3 Control Analítico y Sensorial de
Conservas y Jugos Vegetales***

+ Información Gratis

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

MF0561_3 Control Analítico y Sensorial de Conservas y Jugos Vegetales

duración total: 60 horas

horas teleformación: 40 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 aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos 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

- Comprobar la toma de muestras de materias primas, del producto intermedio y final de la industria conservas y jugos vegetales para el control analítico del proceso productivo, según lo especificado en las instrucciones técnicas.
- Aplicar las técnicas instrumentales de control de calidad, efectuando los ensayos físicos y físico-químicos oportunos para materias primas, productos intermedios, materias auxiliares y productos terminados en la elaboración de conservas y jugos vegetales.
- Aplicar las técnicas de análisis microbiológico en frutas, hortalizas, conservas y jugos vegetales, siguiendo protocolos de análisis.
- Verificar que se cumplen las normas de buenas prácticas de trabajo en el laboratorio de la industria de conservas y jugos vegetales, que las medidas de seguridad están instaladas y se respetan las medidas de protección medioambiental relacionadas con el control de calidad, describiendo cualquier anomalía detectada.
- Caracterizar y aplicar los métodos sensoriales e instrumentales para la determinación de las características organolépticas de las conservas y jugos vegetales.
- Controlar y remitir la documentación de los ensayos y análisis de acuerdo con los procedimientos operativos establecidos para las frutas, hortalizas y las conservas y jugos vegetales.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0561_3 Control Analítico y Sensorial 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 'MF0561_3 Control Analítico y Sensorial 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. CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE CONSERVAS Y DE JUGOS VEGETALES****UNIDAD DIDÁCTICA 1. TOMA DE MUESTRAS Y CONTROL DE CALIDAD PARA FRUTAS, HORTALIZAS, CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.**

1.Toma de muestras: Preparación e inicio del proceso. Disposiciones oficiales. Técnicas de muestreo. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.

2.Procedimientos de toma de muestras en la industria conservera.

3.Conservación de las muestras.

4.Mantenimiento de instrumentos y equipos.

5.Manipulación de productos tóxicos.

6.Gestión de residuos.

7.Prevenición de accidentes.

8.Factores de calidad: internos y externos, para frutas, hortalizas y conservas y jugos vegetales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DE ENVASES.

1.Hermeticidad

2.Porosidad.

3.Recubrimiento de estaño.

4.Capa de barniz.

5.Porosidad del barniz y adherencia

UNIDAD DIDÁCTICA 3. METÓDICA DE LOS PRINCIPALES ANÁLISIS PARA FRUTAS HORTALIZAS Y CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

1.Espacio de cabeza.

2.Peso escurrido y neto.

3.Turbidez.

4.pH.

5.Sólidos solubles.

6.Fibrosidad.

7.Uniformidad de tamaños.

8.Sedimentos.

9.Acidez total.

10.Acidez Volátil.

11.Sulfatos.

12.Cloruros.

13.Nitratos y nitritos.

14.Conductividad en agua.

15.Proteínas.

16.Cenizas.

17.Grasa.

18.Azúcares totales.

19.Azúcares reductores.

20.Anhídrido sulfuroso.

21.Ácido ascórbico.

22.Ácido benzoico.

23.Ácido sórbico.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROBIOLOGÍA DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

1.Bacterias: Características, crecimiento, taxonomía, actuación.

2.Levaduras: Características, vida, aplicaciones de los diversos tipos.

3.Recuento de Mohos: Características.

4.Otros microorganismos presentes en conservas y jugos vegetales.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE FRUTAS, HORTALIZAS Y CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES.

- 1.Tinciones y microscopía. Recuentos.
- 2.Recuento total de microorganismos aerobios.
- 3.Recuento total de microorganismos esporulados aerobios. Recuento total de microorganismos anaerobios.
- 4.Recuento de Enterobacteriaceas totales.
- 5.Investigación de Coliformes.
- 6.Investigación de Salmonella.
- 7.Investigación de Shigella
- 8.Recuento total de mohos y levaduras.
- 9.Toma de muestras microbiológicas
- 10.Control microbiológico del agua (RD 140/2003).
- 11.Determinaciones. Específicas: aerobios o psicrófilos en cámaras frigoríficas, enterobacterias o salmonella en superficies en contacto con alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS SENSORIAL

- 1.Bases del desarrollo de métodos sensoriales.
- 2.Metodología general.
- 3.Mediciones sensoriales: Medida del color. Medida de la textura, resistencia a la compresión. Medida del sabor. Medida del aroma. Descripción.
- 4.Pruebas sensoriales: Pruebas afectivas. Pruebas discriminativas. Pruebas descriptivas.
- 5.Métodos estadísticos.