



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Control de los Procesos y Seguridad e Higiene (Online)

+ Información Gratis

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

Control de los Procesos y Seguridad e Higiene (Online)

duración total: 60 horas

horas teleformación: 40 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

El objetivo primordial de esta unidad formativa consiste en facilitar al alumno la adquisición de las competencias necesarias para realizar las operaciones de control de los procesos de seguridad e higiene durante el proceso de elaboración de conservas vegetales y cocinados, así como durante la aplicación de los tratamientos posteriores de conservación, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento de calidad.



a quién va dirigido

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

objetivos

- Controlar la calidad de las conservas y de los productos vegetales elaborados siguiendo los procedimientos establecidos y las normativas de aseguramiento de la calidad
- Aplicar las normas de seguridad e higiene laboral en las operaciones de elaboración de conservas
- Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medio ambiente derivados de la actividad de la industria conservera
- Aplicar las medidas de prevención y protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene personales durante el proceso de fabricación de conservas y de productos vegetales elaborados

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF1278 Control de los Procesos y Seguridad e Higiene, 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 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

Desarrolla su actividad profesional como autónomo o por cuenta ajena dentro del marco de la familia profesional de Industrias Alimentarias, tanto en el ámbito público, como en entidades de carácter privado, ya sean grandes, medianas o pequeñas empresas.

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 'UF1278 Control de los Procesos y Seguridad e Higiene'

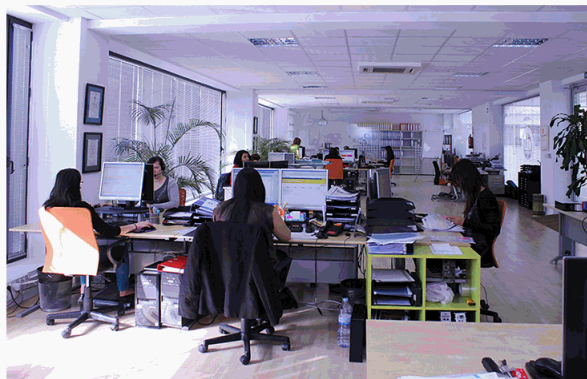


profesorado y servicio de tutorías

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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTROL DE CALIDAD EN LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CONSERVAS Y DE OTROS ELABORADOS VEGETALES

1. Conceptos principales: Plan de control de calidad, Trazabilidad, Manuales de procedimiento, Sistema de APPCC, Código alimentario, Normativa europea. Ejemplos.
2. Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad.
3. Seguimiento de la trazabilidad.
4. Sistema de APPCC en la fabricación de conservas y elaborados vegetales.
5. Determinaciones químicas básicas de productos en curso y elaborados, subproductos y residuos en la industria conservera.
6. Ratios de rendimiento en la fabricación de conservas y elaborados vegetales.
7. Medidas correctoras en las principales incidencias y anomalías que se puedan producir en los procesos productivos.
8. Cantidades o pesos erróneos.
9. Daños en recipientes o envases.
10. Defecto de troceado.
11. Mezclas no proporcionadas.
12. Componentes inadecuados.
13. Restos de selección, limpieza y preparación de materias primas.
14. Productos y sustancias indeseados.
15. Desviaciones organolépticas.
16. Cierres defectuosos.
17. Vacío excesivo.
18. Toma de muestras en los procesos de elaboración de conservas y de productos vegetales.
19. Procedimientos de muestreo: momento; lugar, forma y cuantía.
20. Toma de muestras comprobación «in situ».
21. Toma de muestras con destino a laboratorio.
22. Toma de muestras del producto final.
23. Instrumental para pruebas y ensayos rápidos.
24. Identificación de la muestra.
25. Evaluación de resultados en función de los requerimientos especificados.
26. Registro y archivo de las pruebas y controles efectuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS EN LA FABRICACIÓN DE CONSERVAS Y ELABORADOS VEGETALES

1. Microbiología básica de los alimentos.
2. Microorganismos que afectan a materias y productos vegetales.
3. Bacterias: influencia y aplicación en la industria conservera.
4. Levaduras: influencia y aplicación en la industria conservera.
5. Mohos: influencia y aplicación en la industria conservera.
6. Virus.
7. Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios y en especial de los elaborados vegetales.
8. Mecanismos de transmisión e infección. El factor humano.
9. Transformaciones y cambios que se originan en los productos.
10. Riesgos para la salud.
11. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones de origen alimentario.
12. Normas y medidas sobre higiene en la industria conservera y de elaborados vegetales.
13. Normativa aplicable al sector.
14. Medidas de higiene personal: Vestimenta, contagios, limpieza personal, actividades...
15. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
16. Detección y sintomatología de alteraciones graves en alimentos y en especial en elaborados vegetales.
17. Limpieza de instalaciones y equipos en la industria conservera y de elaborados vegetales.

18. Concepto y niveles de limpieza.
19. Productos de limpieza y desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
20. Sistemas de limpieza y equipos manuales y automáticos.
21. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas y equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE RECOGIDA, DEPURACIÓN Y VERTIDO DE RESIDUOS GENERADOS EN LA INDUSTRIA DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES

1. Factores de incidencia sobre el medio ambiente en los procesos de preparación y elaboración de conservas y de otros productos vegetales.
2. Restos ocasionados en los principales elaborados:
3. Conservas de hortalizas.
4. Conservas de frutas.
5. Mermeladas y otras masas.
6. Zumos, cremogenados y néctares.
7. Encurtidos.
8. Platos cocinados.
9. Aperitivos y snacks.
10. Congelados.
11. Cuarta gama.
12. Clasificación de los residuos generados en cuanto a su origen, reciclaje o aprovechamiento y en cuanto a la necesidad de depuración o tratamiento.
13. Efectos ambientales de los principales residuos: Contaminación, impacto ambiental, ocupación del espacio, suciedad,...
14. Normativa ambiental. Legislaciones implicadas.
15. Medidas de protección ambiental en la planta de elaborados, almacenes, cámaras e instalaciones.
16. Recogida y depósito.
17. Tratamiento de sólidos.
18. Tratamiento de aguas.
19. Traslado de residuos fuera de la planta.
20. Almacenaje o depósito de residuos. Precauciones.
21. Medidas de ahorro energético. Control de instalaciones auxiliares.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SALUD LABORAL EN LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CONSERVAS Y OTROS ELABORADOS VEGETALES

1. Equipos personales de protección en el área de trabajo (EPI's).
2. Medidas de higiene para prevenir daños personales en las operaciones y manipulación de productos y equipos.
3. Normativa general en la fabricación de productos alimentarios.
4. Normativa específica para la fabricación de elaborados vegetales.
5. Dispositivos de seguridad personal en máquinas y equipos.
6. Comprobaciones y puesta a punto de los dispositivos de seguridad.
7. Medidas generales y específicas de atención y cuidados en caso de accidente en el área de trabajo.
8. Práctica de primeros auxilios.
9. Control de situaciones de emergencia general en el área de trabajo.
10. Precauciones en el manejo, depósito y tratamiento de residuos o restos contaminantes, que supongan riesgo para la salud de las personal.
11. Pautas de comportamiento individual y colectivo que minimicen los riesgos para la salud laboral.

