









# **NESEM**

SINESS SCHOOL

les de Conservación

+ Información Gratis

# titulación de formación continua bonificada empre

duración total: 90 horas horas telefo

precio: 0€\*

modalidad: Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

# descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es en la fabricación de conservas vegetales, dentro del áre el presente curso se pretende aportar los conocimientos conservación.



## les de Conservación



y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

# a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q conocimientos técnicos en este área.

# objetivos

- Analizar los tratamientos de pasteurización y esteriliza
- Analizar los procedimientos de aplicación de frío indus y mantenimiento de los productos.
- Identificar los procesos de fermentación-maduración, c vegetales, analizando sus principales características.
- Identificar las técnicas de toma de muestras, para la ve primas y de los elaborados cárnicos.

# para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Finales de Conservación certificando el haber superado ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Comp de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través publicando las distintas Comunidades Autónomas, así c Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competendaboral).

#### salidas laborales

Desarrolla su actividad en la industria conservera, en pe niveles muy diversos organizativo-tecnológicos. Se integ personas de su mismo o inferior nivel de cualificación, d grupo. Dependerá orgánicamente de un mando interme industrias, o en las que todavía las operaciones manual supervisión de operarios y depender en su ejercicio dire

## titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



#### **INSTITUTO EUROPEO DE EST**

como centro de Formación acreditado para la im EXPIDE LA SIGUIENTE

#### NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

#### Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de S

Y para que conste expido la pre Granada, a (día) de (mo

La direccion General



Sello





# forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información

#### **UDIOS EMPRESARIALES**



partición a nivel nacional de formación : TITULACIÓN

#### LUMNO/A

s estudios correspondientes de

#### ión Formativa

SOBRESALIENTE

sente TITULACIÓN en es) de (año)

Firma del alumno/a

>

NOMBRE DEL ALUMNO/A



y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los : mes a la Seguridad Social.

# metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar itinerario formativo, así como realizar las actividades y a del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

## materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1280 Tratamientos Finales de Con



## les de Conservación



y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

# profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado "Guía del Alumno" entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores especon una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.
- A través del Campus Virtual: El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan





+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información

#### les de Conservación





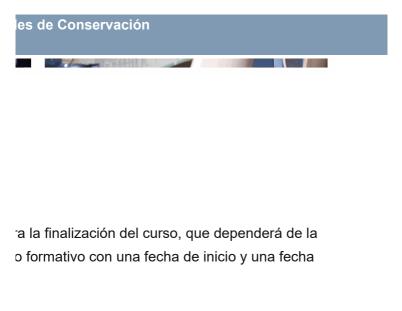
y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

# plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin

## campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad



ursos de modalidad online, el campus virtual y ejercicios interactivos.

y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

## comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

## revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de ope administración, ferias sobre formación, etc.

#### secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nue de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alun sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, seguimiento personal de todos sus trámites con INESEN

# programa formativo

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. FERMENTACIÓN O MADURAC

- 1. Productos vegetales salados, salazones y productos
- 2. Fermentación de encurtidos vegetales.
- 3. Fermentación láctica.
- 4. Fermentación malo-láctica.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTOS DE SECADO

- 1. Métodos de deshidratación de alimentos.
- 2. Túneles de secado.
- 3.Liofilización.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS DE CONSER'

- 1. Esterilización comercial.
- 2. Procedimientos de pasteurización y esterilización.
- 3. Equipos de esterilización.
- 4. Otros tratamientos de esterilización.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTOS DE CONSER'

- 1. Procedimientos de refrigeración y congelación.
- 2. Cámaras de refrigeración.
- 3. Túneles de congelación.
- 4. Cámaras de conservación de congelados.
- 5. Conservación en atmósfera controlada.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. TOMA DE MUESTRAS EN IND

- 1. Técnicas de muestreo. Protocolo y control.
- 2.Instrumental de toma de muestras.
- 3. Sistemas de identificación, registro y traslado de mu
- 4. Marcaje y conservación de muestras.

5. Mantenimiento del instrumental de toma de muestra