



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAV0109 Fabricación de Conservas Vegetales (Certificado de Profesionalidad Completo)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAV0109 Fabricación de Conservas Vegetales (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN
480 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad INAV0109 Fabricación de Conservas Vegetales, regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional INA103_2 Fabricación de Conservas Vegetales (Real Decreto 1087/2005, de 16 de Septiembre). De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica





Con Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (CCEP) (Plan: Resolución 1045)

Descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es necesario conocer los diferentes campos en la fabricación de conservas vegetales, dentro del área profesional conservas vegetales. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para las operaciones y control de almacén de conservas vegetales, la preparación de materias primas y elaboración de productos vegetales, el envasado de conservas vegetales y los tratamientos finales de conservas vegetales.

Objetivos

Los objetivos que persigue este Curso de Fabricación de Conservas Vegetales son: - Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados. - Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias. - Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida. - Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas.

A quién va dirigido

Este curso online está dirigido a los profesionales del mundo de las industrias alimentarias concretamente en fabricación de conservas vegetales, dentro del área profesional conservas vegetales. También a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

las operaciones y control de almacén de conservas vegetales, la preparación de materias primas y elaboración de productos vegetales, el envasado de conservas vegetales y los tratamientos finales de conservas vegetales.

Para qué te prepara

La presente formación va dirigida 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. Dicho certificado se obtendrá 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). Este curso se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAV0109 Fabricación de Conservas Vegetales certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas.

Salidas laborales

Una vez adquiridos los conocimientos que te brinda este Curso de Fabricación de Conservas Vegetales, podrás desarrollar tu actividad en la industria conservera, en pequeñas, medianas y grandes empresas, con niveles muy diversos organizativo-tecnológicos. Te podrás integrar en un equipo de trabajo con otras personas de tu mismo o inferior nivel de cualificación, donde desarrollarás tareas individuales y en grupo. Dependerás orgánicamente de un mando intermedio. En determinados casos, de pequeñas industrias, o en las que todavía las operaciones manuales poseen relevancia, puedes ejercer supervisión de operarios y depender en su ejercicio directamente del responsable de producción.

TEMARIO

MÓDULO 1. MF0291_2 OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE CONSERVAS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS EN LA INDUSTRIA CONSERVERA.

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
2. Tipos y condiciones de contrato.
3. Documentación de entrada y de salida y expedición.
4. Composición y preparación de un pedido.
5. Medición y pesaje de cantidades.
6. Protección de las mercancías.
7. Transporte externo.
8. Condiciones y medios de transporte.
9. Graneles y envasados.
10. Colocación de mercancías en el medio de transporte.
11. Carga y descarga de mercancías. Maquinaria y equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSPORTE EXTERNO E INTERNO DE MATERIAS Y CONSERVAS VEGETALES.

1. Medios de transporte utilizados en la industria de conservas vegetales.
2. Envases, embalajes y recipientes para el transporte.
3. Identificación de las mercancías.
4. Colocación de las mercancías: Producto fresco. Producto envasado.
5. Documentos que acompañan a las expediciones.
6. Transporte interno dentro de la factoría.
7. Medios de transporte interno.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROLES DE RECEPCIÓN Y SALIDA DE MATERIAS Y PRODUCTOS VEGETALES.

1. Características de las materias primas principales en la industria conservera.
2. Controles y registros de entrada con vistas a la trazabilidad del producto elaborado.
3. Toma de muestras de materias primas recibidas. Manual de procedimiento.
4. Determinación rápida de control de calidad de materias primas vegetales.
5. Control de conservas y productos acabados listos para transporte.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS Y CONSERVAS VEGETALES.

1. Sistemas de almacenaje. Tipos de almacén.
2. Cámaras de frío: Funcionamiento y características.
3. Relación entre la materia o producto objeto de almacenaje con el tipo de almacén que convenga.
4. Clasificación y codificación de mercancías.
5. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos.
6. Ubicación de mercancías.
7. Documentación interna.

8. Registros de entrada y salida. Fichas de recepción.
9. Documentación de reclamaciones y devoluciones.
10. Ordenes de salida y expedición. Albaranes
11. Control de existencias, stock de seguridad, stock mínimo, rotaciones.
12. Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos.
13. Condiciones generales de conservación.
14. Comprobaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA CONSERVERA.

1. Procedimientos de control de materias entrantes y de productos de salida en almacenes.
2. Sistemas y soportes de control de almacén en la industria conservera.
3. Relación de las existencias y previsiones de almacén con otros departamentos de la empresa.
4. Conceptos de stock máximo, mínimo y de seguridad. Cálculos.
5. Tipos de stocks.
6. Conceptos básicos sobre el movimiento de almacén.
7. Recuentos físicos de inventarios. Valoración.
8. Aplicaciones informáticas para el control de almacén.
9. Funciones y procedimientos fundamentales de las aplicaciones informáticas de control de almacén.
10. Registro informático de transporte externo e interno

MÓDULO 2. MF0292_2 PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES

UNIDAD FORMATIVA 1. UF1277 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE PRODUCTOS Y CONSERVAS VEGETALES.

1. La industria conservera. Nociones generales.
2. Características.
3. Métodos de conservación de alimentos: Por calor, por frío, deshidratación, liofilización, por acción química.
4. Instalaciones auxiliares: Producción de calor, frío, agua, aire...
5. Documentación técnica del proceso: Diagramas, fichas técnicas, manuales, partes e informes.
6. Fases y operaciones básicas del proceso de elaboración. Esquemas de procesos. Relación entre las secciones y departamentos en un factoría.
7. Maquinaria y equipos genéricos de preparación y elaboración.
8. Operaciones básicas de mantenimiento de máquinas y equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SELECCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.

1. Materias primas que intervienen en las principales elaboraciones y preparaciones de la industria conservera.
2. Selección y preparación de materias primas vegetales. Métodos.
3. Eliminación de partes, división o troceado, escaldado.
4. Recogida de subproductos (aprovechamiento) y deshechos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SOLUCIONES Y MEDIOS ESTABILIZANTES, CONSERVANTES Y ACOMPAÑANTES

1. Conservantes universales: Sal, azúcar, ácidos, microorganismos.
2. Preparación de productos estabilizantes, conservantes y acompañantes.
3. Aditivos permitidos. Números de serie (E). Naturales y sintéticos. Código alimentario.
4. Condiciones de incorporación de soluciones y de medios conservantes y estabilizantes.
5. Equipos de preparación e incorporación. Su puesta a punto y manejo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS COMPUESTOS.

1. Técnicas de elaboración de: Mermeladas, salsas, purés.
2. Técnicas de elaboración de zumos cremogenados y néctares.
3. Técnicas de elaboración de: zumos cítricos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLATOS PRECOCINADOS Y COCINADOS CON BASE PREDOMINANTEMENTE VEGETAL.

1. Definición de plato precocinado y plato cocinado. Ejemplos
2. Fórmula cocina. Ingredientes básicos, aderezos y condimentos.
3. Características organolépticas del plato; textura, sabor, grado de humedad, resistencia al tratamiento posterior, aroma, reología....
4. Aditivos que mejoran o estabilizan el plato: Almidones, potenciadores del sabor (GMS), emulsionantes.
5. Técnicas culinarias. Enumeración. Efectos de la cocción.
6. Precauciones para evitar pérdidas y cambios nutricionales.
7. Equipos y útiles básicos en la preparación de platos pre y cocinados
8. Montaje y presentación de los platos cocinados.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRODUCTOS DE CUARTA GAMA

1. Definición y utilización de verduras de cuarta gama. El mercado de las verduras frescas.
2. Preparación: Selección, lavado, troceado.
3. Condiciones ambientales en la planta de preparación.
4. Manipulación de vegetales de cuarta gama. Equipos e instalaciones
5. Ejemplos de productos de cuarta gama. Ingredientes.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF1278 CONTROL DE PROCESOS Y SEGURIDAD E HIGIENE

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. Toma de muestras en los procesos de elaboración de conservas y de productos vegetales.

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

1. Microbiología básica de los alimentos.
2. Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios y en especial de los elaborados vegetales.
3. Normas y medidas sobre higiene en la industria conservera y de elaborados vegetales.
4. Limpieza de instalaciones y equipos en la industria conservera y de elaborados vegetales.

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. Clasificación de los residuos generados en cuanto a su origen, reciclaje o aprovechamiento y en cuanto a la necesidad de depuración o tratamiento.
4. Efectos ambientales de los principales residuos: Contaminación, impacto ambiental, ocupación del espacio, suciedad,...
5. Normativa ambiental. Legislaciones implicadas.
6. Medidas de protección ambiental en la planta de elaborados, almacenes, cámaras e instalaciones.
7. Almacenaje o depósito de residuos. Precauciones.
8. Medidas de ahorro energético. Control de instalaciones auxiliares.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. 4SALUD 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. Dispositivos de seguridad personal en maquinas y equipos.
4. Comprobaciones y puesta a punto de los dispositivos de seguridad.
5. Medidas generales y específicas de atención y cuidados en caso de accidente en el área de trabajo
6. Práctica de primeros auxilios.
7. Control de situaciones de emergencia general en el área de trabajo.
8. Precauciones en el manejo, deposito y tratamiento de residuos o restos contaminantes, que supongan riesgo para la salud de las personal.
9. Pautas de comportamiento individual y colectivo que minimicen los riesgos para la salud laboral.

MÓDULO 3. MF0293_2 ENVASADO DE CONSERVAS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS Y MAQUINARIA DE DOSIFICACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE DE CONSERVAS Y ELABORADOS VEGETALES.

1. Dosificadoras manuales.

2. Dosificadoras automáticas
3. Tolvas y depósitos de llenado
4. Transporte de fluidos y semifluidos.
5. Instalaciones auxiliares: Agua, electricidad, aire, calor y frío.
6. Características y funcionamiento de una línea de envasado de conservas y elaborados vegetales.
7. Características y funcionamiento de una línea de embalaje
8. Limpieza del área y de las líneas, máquinas y equipos de envasado y embalaje de conservas y elaborados vegetales.
9. Dispositivos de seguridad en máquinas y equipos.
10. Mantenimiento de primer nivel. Plan de mantenimiento.
11. omprobaciones.
12. Anomalías mas frecuentes en máquinas y equipos de las líneas de envasado y embalaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENVASES Y MATERIALES PARA EL ENVASADO Y EMBALAJE DE CONSERVAS Y ELABORADOS VEGETALES.

1. Tipos y características de los materiales de envasado.
2. Materia de embalaje.
3. Materiales auxiliares y acondicionadores; etiquetas, tapones, flejes, gomas, pegamentos, solapas, cintas, xelofan, chapas, otros.
4. Almacenaje y disponibilidad de los materiales. Conservación.
5. Control ambiental y limpieza.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOSIFICACIÓN E INCORPORACIÓN DE PRODUCTO PREPARADO

1. Procesos de dosificación y envasado. Descripción.
2. Fichas técnicas y manuales de procedimiento y calidad del proceso.
3. Producto a envasar y envase asignado. Relación entre ambos.
4. Preparación de los equipos de dosificación y envasado y pautas de mantenimiento.
5. Calculo de dosis de incorporación al liquido de gobierno.
6. Funcionamiento del dosificador. Regulación y control de cantidades momento de incorporación y ritmo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ENVASADO DE CONSERVAS, ZUMOS Y ELABORADOS VEGETALES.

1. Identificación de los productos a envasar y relacionarlos con el tipo de envase y el equipo o envasadora necesario.
2. Muestrario de productos y marcas comerciales. Observación y análisis de su contenido y presentación al mercado.
3. Formación de envases «in situ». Control de formato.
4. Dosificación, llenado y cierre de envases. Comprobaciones
5. Operaciones de arranque, parada y ritmo de las líneas.
6. Aprovisionamiento de materiales auxiliares a las líneas. Disponibilidad.
7. Secuenciación de las operaciones en las líneas de envasado y embalaje.
8. Comprobaciones sobre el estado de los envases y de los materiales de embalaje.
9. Registro de unidades envasadas, de peso por unidad y de lotes embalados.
10. Tratamientos previos al cerrado: efectos físicos, químicos y biológicos del escaldado, precalentamiento, preenfriamiento sobre el producto vegetal previos al envasado o a la congelación.

11. Componentes y funcionamiento de los equipos de escaldado, precalentamiento y preenfriamiento.
12. Controles de temperatura y tiempos, Control de temperatura en envases.
13. Operaciones de precalentamiento, escaldado y preenfriamiento.
14. Dispositivos y medidas de seguridad en el manejo de los equipos de tratamiento previo.
15. Test de peroxidasa. Realización, justificación y resultado.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CERRADO Y SELLADO DE ENVASES DE CONSERVAS VEGETALES Y ELABORADOS VEGETALES.

1. Equipos y maquinaria de cierre. Tipos y características
2. Cerrado manual. Cerrado automático.
3. Regulación y manejo de cerradoras, en función del tipo y tamaño del envase.
4. Regulación y manejo de cierres bandejas y bolsas.
5. Mantenimiento y control del cerrado, instrumental y equipos informatizados de análisis y control de envases.
6. Clases de tapas o cubiertas. Relación con el tipo de envase y la presentación comercial.
7. Proceso de cierre. Mantenimiento del ritmo y disponibilidad de tapas o cubiertas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALUD LABORAL EN LOS PROCESOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE CONSERVAS Y ELABORADOS VEGETALES.

1. Equipos personales de protección en el área de trabajo
2. Medidas de higiene personal en las operaciones de envasado y embalaje de conservas y elaborados vegetales.
3. Dispositivos de seguridad personal en máquinas e instalaciones. Comprobaciones y puesta a punto.
4. Señales indicativas de precaución, actuación y emergencia. Simbología
5. Medidas generales y específicas de atención y cuidado en caso de accidente en el área de trabajo. Primeros auxilios.
6. Medidas de protección del Medio. Procedimientos de eliminación de residuos o restos, provenientes del proceso de envasado o del embalaje de conservas y elaborados vegetales

MÓDULO 4. MF0294_2 TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVAS ALIMENTARIAS

UNIDAD FORMATIVA 1. MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS PARA TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVACIÓN

1. Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización.
2. Equipos de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el manejo.
3. Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo
4. Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización.
5. Congeladores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento

de primer nivel, seguridad en el empleo.

6. Aislamiento térmico.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SALUD LABORAL APLICABLES AL ÁREA Y EQUIPOS DE TRATAMIENTOS FINALES EN CONSERVAS Y ELABORADOS VEGETALES.

1. Factores y situaciones de riesgo más comunes en el área de trabajo de tratamiento final de conservas y elaborados vegetales. Consecuencias
2. Normativa y planes de seguridad en el área y equipos de tratamiento final, relativo a vestimenta, medidas preventivas en el manejo de productos, señalizaciones, dispositivos de seguridad y otros.
3. Medidas para que el área de trabajo se mantenga libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar el trabajo.
4. Condiciones y dispositivos de seguridad de los equipos utilizados en los tratamientos finales de conservas y elaborados vegetales
5. Alteraciones y anomalías observadas en las condiciones ambientales del área de tratamiento final de conservas y elaborados vegetales e informar por los cauces establecidos proponiendo medidas correctoras

UNIDAD FORMATIVA 2. TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FERMENTACIÓN O MADURACIÓN.

1. Productos vegetales salados, salazones y productos fermentados
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 CONSERVACIÓN POR CALOR

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN POR FRÍO.

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 INDUSTRIA DE CONSERVAS VEGETALES.

1. Técnicas de muestreo. Protocolo y control.
2. Instrumental de toma de muestras.
3. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.
4. Marcaje y conservación de muestras.
5. Mantenimiento del instrumental de toma de muestras

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group