



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF0292_2 Preparación de Materias Primas y Elaboración de Productos Vegetales

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

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 la preparación de materias primas y elaboración de productos vegetales.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE PRODUCTOS Y CONSERVAS VEGETALES

1. La industria conservera. Nociones generales

2. Composición y distribución del espacio
3. Características
4. Métodos de conservación de alimentos: Por calor, por frío, deshidratación, liofilización, por acción química
5. Instalaciones auxiliares: Producción de calor, frío, agua, aire...
6. Documentación técnica del proceso: Diagramas, fichas técnicas, manuales, partes e informes
7. Fases y operaciones básicas del proceso de elaboración. Esquemas de procesos.
Relación entre las secciones y departamentos en un factoría
8. Maquinaria y equipos genéricos de preparación y elaboración
9. 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. 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, etc...
 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 (EPÍ'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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es