



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF0293\_2 Envasado de Conservas 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 el envasado de conservas vegetales.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. 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. 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

## 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. Aprovechamiento 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



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)