



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF0560_3 Elaboración de Conservas y Jugos Vegetales

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

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

OBJETIVOS

En el ámbito de las Industrias Alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de Industrias de Conservas y Jugos Vegetales, dentro del área Conservas Vegetales. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para controlar la fabricación de conservas y jugos vegetal es y sus sistemas automáticos de producción.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

UNIDAD FORMATIVA 1. MAQUINARIA E INSTALACIONES EN LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS EN LA INDUSTRIA DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

1. Máquinas y equipos para la elaboración de conservas y jugos vegetales. Descripción,

funcionamiento y prevención de riesgos

2. Composición básica de la maquinaria, útiles y equipos que forman parte de la elaboración de productos vegetales
3. Mantenimiento rutinario de equipos, máquinas y accesorios que intervienen en la elaboración de productos vegetales. Seguimiento y control del mantenimiento de primer nivel
4. Control de funcionamiento. Seguimiento de instrucciones y documentos de trabajo
5. Anomalías y posibles fallos que pueden producirse en el funcionamiento de máquinas y equipos. Soluciones internas y soluciones que precisan servicios externos
6. Componentes electrónicos que intervienen, activan y regulan los equipos de elaboración de productos vegetales
7. Relación de la maquinaria y equipos con las fuentes de energía y agua que proporcionan los servicios auxiliares
8. Maquinaria y equipos de envasado y etiquetado de conservas y jugos vegetales. Características, funcionamiento y control

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES Y SERVICIOS AUXILIARES EN LA INDUSTRIA DE CONSERVAS Y JUGOS

1. VEGETALES
2. Generación de calor (agua y vapor). Combustibles y depósitos. Condiciones de instalación. Precauciones de manejo. Calderas de vapor
3. Conducción de agua caliente y vapor a los equipos de elaboración. Controles en la distribución
4. Cambiadores de calor. Funcionamiento y uso
5. Producción de aire. Funcionamientos neumáticos y utilización. Fundamento de los compresores de producción de aire comprimido
6. Tratamiento y conducción de agua fría. Utilización en la industria conservera
7. Producción de potencia mecánica. Cadenas de transmisión y otras aplicaciones
8. Motores eléctricos. Funcionamiento e instalaciones: Poleas, reductores, engranajes, variadores de velocidad, ejes
9. Instalaciones de producción de frío. Fundamentos. Fluidos, compresores, evaporadores, condensadores, torres de enfriamiento, válvulas...

10. Aplicaciones de frío en la industria de conservas y jugos vegetales. Cámaras de refrigeración y túneles de congelación. Mecanismos de control
11. Optimización de recursos energéticos e hídricos. Medidas de racionalización y ahorro
12. Dispositivos y medidas de seguridad en los servicios auxiliares. Identificación de la distribución y de la regulación de los equipos e instalaciones auxiliares
13. Mantenimiento de primer nivel de los servicios auxiliares. Detección de funcionamientos anómalos y evaluación de las medidas correctoras

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL EN LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

1. Normativa general de higiene y seguridad en la industria alimentaria
2. Normativa particular para la industria conservera
3. - Normativa legal de carácter horizontal y de carácter vertical
4. - Guías de prácticas de higiene correctas en la elaboración de conservas y jugos vegetales
5. Higiene personal: Vestimenta, aseo personal, objetos personales, hábitos de trabajo
6. Situaciones especiales y comportamientos que entrañan riesgos
7. Características de los espacios y lugares de trabajo
8. - Superficies: materiales y construcción
9. - Itinerarios y accesos
10. - Colores identificativos
11. - Distribución de instalaciones y equipos en los espacios
12. - Ventilación, iluminación, servicios higiénicos
13. - Áreas de contacto con el exterior
14. - Elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación
15. Señales y medidas de seguridad y emergencia reglamentarias en la línea o planta de elaboración de conservas y jugos vegetales
16. Situaciones de emergencia e intervenciones de respuesta
17. Enfermedades profesionales más corrientes en de elaboración de conservas. Medidas preventivas
18. Actuaciones en caso de accidente. Primeros auxilios

19. Elaboración de informes y de partes de accidente
20. Limpieza general en planta e instalaciones. Manual de instrucciones
21. Eliminación de residuos. Evacuación. Protección ambiental
22. Planes de desinfección, desinsectación y desratización: Productos y materiales.
Colaboración externa

UNIDAD FORMATIVA 2. CONTROL DE OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN, SELECCIÓN Y DISTRIBUCIÓN INTERNA DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA INDUSTRIA DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

1. Tareas básicas en recepción, selección y distribución interna de productos o materias vegetales. Enumeración y características
2. Revisión de los tipos de productos vegetales y principales materias auxiliares que intervienen en los procesos de preparación y elaboración. Características organolépticas
3. Documentación que acompaña a los materiales recibidos
4. Categorías comerciales de frutas y hortalizas recibidas. Valoración y clasificación
5. Sistemas de codificación
6. Identificación y preparación de los materiales recibidos para su posterior ubicación en almacén, cámaras o en el proceso de elaboración
7. Descarga de materias primas y auxiliares con las precauciones debidas, a fin de evitar deterioros o defectos que perjudiquen al producto final
8. Selección, limpieza y preparación de las materias recibidas
9. Tratamientos previos de las materias primas recibidas
10. Partes de incidencia sobre las materias recepcionadas. Informes de aceptación o rechazo
11. Condiciones de almacenamiento y conservación. Disponibilidad de cámaras de refrigeración. Equipos de descarga desde el medio de transporte
12. El traslado interno. Precauciones y medidas de higiene y seguridad establecidas

13. Registro de entrada y de traslado interno

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTOS PREVIOS DE LAS MATERIAS PRIMAS VEGETALES

1. Programación de los tratamientos previos
2. Previa-tria y selección de frutas y hortalizas
3. Destino de los productos rechazados a los lugares indicados al efecto: vertidos desechables, eliminación, aprovechamiento para alimentación animal, otras
4. Higiene en utensilios y equipos. Limpiezas preventivas y posteriores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN DE COMPONENTES DE LAS CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

1. Ingredientes que intervienen en la elaboración de conservas:
2. - Sal (salmueras)
3. - Azúcar
4. - Aceites
5. - Condimentos
6. - Especias
7. - Adobos
8. - Soluciones conservantes
9. - Cultivos starters
10. Aditivos. Lista positiva
11. Dosis y preparaciones adecuadas de los componentes y líquidos de gobierno
12. Equipos de incorporación de sustancias conservantes. Condiciones de aplicación. Manuales de procedimiento
13. Parámetros de aplicación: tiempo, temperatura
14. Medidas correctoras en caso de desviaciones
15. Elaboración de salsas con destino a platos cocinados. Equipos
16. Cámaras de refrigeración, congelación y conservación de congelados. Características y control

17. Registros y documentación necesaria para controlar la trazabilidad de los productos elaborados

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

1. Maquinaria y equipos que intervienen en el proceso. Personal necesario. Puesta a punto
2. Elaboración de:
 3. - Frutas y hortalizas
 4. - Zumos, cremogenados y néctares
 5. - Mermeladas, confituras y jaleas
 6. - Encurtidos
 7. - Congelados
 8. - Refrigerados
 9. - Deshidratados
10. - Platos cocinados y precocinados
11. - Productos de 4ª gama
12. Características de cada clase de elaborados, destino, ingredientes y proceso seguido
13. Materias primas y materias auxiliares que entran en el proceso
14. Autocontrol de calidad en el proceso de elaboración. Comprobación del cumplimiento de las especificaciones
15. Condiciones ambientales de ejecución. Parámetros a controlar (tiempos, temperaturas, humedad relativa, velocidad del aire, otras)
16. Pruebas y comprobaciones sobre la marcha del proceso. Correcciones pertinentes
17. Evacuación de subproductos, residuos y productos desechados. Destino y control
18. Toma de muestras. Puntos indicados. Frecuencias y condiciones establecidas. Interpretación y actuaciones correctoras si fuera preciso
19. Registro de trazabilidad y los correspondientes a los sistemas de APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ENVASADO Y EMBALAJE DE LAS CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES Y ALMACENAJE DEL PRODUCTO TERMINADO

1. Equipos específicos de envasado y embalaje de productos vegetales. Reglajes, puesta a punto y mantenimiento de primer nivel
2. Características de los envases, materiales de envasado y materiales de embalaje
3. Proceso de envasado y embalaje. Parámetros a controlar. Operaciones de llenado, cierre, etiquetado,
4. Pruebas y comprobaciones del funcionamiento de los equipos de envasado y embalaje. Comprobaciones de llenado, cerrado y hermeticidad
5. Destino de los restos de materiales y de los productos desechados
6. Controles en el embalaje. Manejo de autómatas
7. Almacenes de producto terminado. Características. Traslados y colocación
8. Cámaras de refrigeración, congelación y conservación de congelados. Funcionamiento y control de las condiciones ambientales
9. Identificación de productos acabados en el almacén: Lotes, códigos y marcas
10. Ordenación y posición de los productos depositados para facilitar su localización, control sanitario, manejo y posterior expedición
11. Higiene en cámaras y almacenes. Higiene y seguridad en la manipulación de productos vegetales. Revisiones periódicas. Medidas correctoras, en su caso
12. Control de existencias, registro de movimientos, inventario
13. Documentación para la expedición de conservas vegetales y jugos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES DESDE PANELES CENTRALES AUTOMATIZADOS

1. Sistemas de producción automatizada empleados en la industria de conservas y jugos vegetales. Funciones e intervención en los procesos. Elementos que componen tales sistemas. Diferencias con otros sistemas tradicionales (manuales, distribuidos, de automatización manual)
2. Nomenclatura, simbología y códigos utilizados en el control automatizado de procesos
3. Autómatas programables, tipos, aplicaciones, dispositivos, Manipuladores manejados desde paneles centrales
4. Lenguajes de programación más frecuente en la industria de conservas y jugos vegetales
5. Elaboración básica de programas de manipuladores y de autómatas programables para

la elaboración de conservas y jugos vegetales

6. Operaciones de preparación de mantenimiento de los elementos de medida, transmisión y regulación de automatismos



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