ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF0761_2 Elaboración de Frutos Secos

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0761_2 Elaboración de Frutos Secos, regulada en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de Octubre que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la elaboración de frutos secos.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES DE ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS

1. Gestión de servicios auxiliares necesarios para la elaboración de frutos secos.
2. Gestión de espacios diferenciados: señalización y medios de separación para el cumplimiento de las medidas de seguridad y calidad higiénico-sanitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS

1. Mantenimiento de los equipos de elaboración de frutos secos
2. - Planificación del mantenimiento predictivo y preventivo de usuario o de
3. primer nivel.
4. - Protocolos de trabajo ante actuaciones de mantenimiento correctivo de
5. usuario o de primer nivel
6. - Operaciones de limpieza diaria y periódicas
7. - Expediente de mantenimiento de los equipos : control de registros.
8. Calibrado y verificación de equipos de medida. Identificación y recalibraciones.
9. Mantenimiento del orden y limpieza del puesto.
10. Puesta en marcha, regulación y manejo de los equipos.
11. Medidas de seguridad en el manejo de los equipos.
12. Clasificación, funcionamiento y aplicaciones de los equipos y maquinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS

1. Caracterización de los frutos secos
2. - Tipos y calidades de frutos secos
3. - Parámetros de control de calidad: propiedades organolépticas del producto
4. - Métodos de inspección y control de los parámetros de calidad
5. Procesos de limpieza y secado de frutos secos, previos a su elaboración
6. - Procedimientos de limpieza
7. - Procedimientos de secado: tiempos de secado
8. Control del calibrado. Control del tamaño y uniformidad de los frutos secos.
9. Descascarado:
10. - Control de las variables de mojado: tiempo y temperatura del agua.
11. - Técnicas de descascarado aplicables a los distintos frutos secos.
12. - Control de calidad de las operaciones de descascarado
13. Procedimientos de selección electrónica y manual:
14. - Técnicas de control en las operaciones de selección.

15. - Proceso de selección aplicable a los distintos frutos secos.
16. - Control de calidad de las operaciones de selección.
17. Procedimientos de repelado.
18. - Técnicas de control en las operaciones de repelado. Control de tiempos y
19. temperatura
20. - Proceso de repelado. Parámetros de aplicación a los distintos frutos secos.
21. - Control de calidad de las operaciones de repelado.
22. Procedimientos de trabajo y control del proceso de troceado y harinado.
23. Procedimientos de trabajo y control del tostado y salado de frutos secos.
24. - Técnicas de tostado y salado
25. - Control de los parámetros de operación para el tostado y salado de frutos
26. secos
27. Proceso de envasado y embalaje de frutos secos
28. - Mantenimiento en los equipos de envasado y embalaje de frutos secos
29. - Acondicionamiento de los equipos a las especificaciones de envasado y embalaje de los distintos productos
30. Aplicación de buenas prácticas de fabricación y de manipulación de frutos secos.
31. Aplicación de las medidas de seguridad en el desarrollo de las operaciones de elaboración de frutos secos.
32. Registro de las no conformidades en las distintas operaciones y definición de las medidas correctoras oportunas en el ámbito del puesto de trabajo.
33. Sistema APPCC

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

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS