



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF1278 Control de los Procesos y Seguridad e Higiene

---

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 a la Unidad Formativa UF1278 Control de los Procesos y Seguridad e Higiene, incluida en el Módulo Formativo MF0292\_2: Preparación de materias primas y elaboración de productos vegetales, regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para controlar la calidad de las conservas y de los productos vegetales elaborados siguiendo los procedimientos establecidos y las normativas de aseguramiento de la calidad, aplicar las normas de seguridad e higiene laboral en las operaciones de elaboración de conservas, así como analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medio ambiente derivados de la actividad de la industria conservera.

### CONTENIDOS

#### 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. Cantidades o pesos erróneos
9. Daños en recipientes o envases
10. Defecto de troceado
11. Mezclas no proporcionadas
12. Componentes inadecuados
13. Restos de selección, limpieza y preparación de materias primas
14. Productos y sustancias indeseados
15. Desviaciones organolépticas
16. Cierres defectuosos
17. Vacío excesivo
18. Toma de muestras en los procesos de elaboración de conservas y de productos vegetales
19. Procedimientos de muestreo: momento; lugar, forma y cuantía
20. Toma de muestras comprobación «in situ».
21. Toma de muestras con destino a laboratorio
22. Toma de muestras del producto final
23. Instrumental para pruebas y ensayos rápidos
24. Identificación de la muestra
25. Evaluación de resultados en función de los requerimientos especificados
26. Registro y archivo de las pruebas y controles efectuados

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

1. Microbiología básica de los alimentos
2. Microorganismos que afectan a materias y productos vegetales

3. Bacterias: influencia y aplicación en la industria conservera
4. Levaduras: influencia y aplicación en la industria conservera
5. Mohos: influencia y aplicación en la industria conservera
6. Virus
7. Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios y en especial de los elaborados vegetales
8. Mecanismos de transmisión e infectación. El factor humano
9. Transformaciones y cambios que se originan en los productos
10. Riesgos para la salud
11. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones de origen alimentario
12. Normas y medidas sobre higiene en la industria conservera y de elaborados vegetales
13. Normativa aplicable al sector
14. Medidas de higiene personal: Vestimenta, contagios, limpieza personal, actividades...
15. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
16. Detección y sintomatología de alteraciones graves en alimentos y en especial en elaborados vegetales
17. Limpieza de instalaciones y equipos en la industria conservera y de elaborados vegetales
18. Concepto y niveles de limpieza
19. Productos de limpieza y desinfección, esterilización, desinsectación, desratización
20. Sistemas de limpieza y equipos manuales y automáticos
21. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas y equipos

### 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. Conservas de hortalizas
4. Conservas de frutas
5. Mermeladas y otras masas
6. Zumos, cremogenados y néctares

7. Encurtidos
8. Platos cocinados
9. Aperitivos y snacks
10. Congelados
11. Cuarta gama
12. Clasificación de los residuos generados en cuanto a su origen, reciclaje o aprovechamiento y en cuanto a la necesidad de depuración o tratamiento
13. Efectos ambientales de los principales residuos: Contaminación, impacto ambiental, ocupación del espacio, suciedad, etc...
14. Normativa ambiental. Legislaciones implicadas
15. Medidas de protección ambiental en la planta de elaborados, almacenes, cámaras e instalaciones
16. Recogida y depósito
17. Tratamiento de sólidos
18. Tratamiento de aguas
19. Traslado de residuos fuera de la planta
20. Almacenaje o depósito de residuos. Precauciones
21. Medidas de ahorro energético. Control de instalaciones auxiliares

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. SALUD 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. Normativa general en la fabricación de productos alimentarios
4. Normativa específica para la fabricación de elaborados vegetales
5. Dispositivos de seguridad personal en maquinas y equipos
6. Comprobaciones y puesta a punto de los dispositivos de seguridad
7. Medidas generales y específicas de atención y cuidados en caso de accidente en el área de trabajo
8. Práctica de primeros auxilios
9. Control de situaciones de emergencia general en el área de trabajo
10. Precauciones en el manejo, depósito y tratamiento de residuos o restos

contaminantes, que supongan riesgo para la salud de las personal

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