

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

UF1679 Maquinaria e Instalaciones en la 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

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



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