

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

UF1680 Control de Operaciones de 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. 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