

## UF1278 CONTROL DE LOS PROCESOS Y SEGURIDAD E HIGIENE (ONLINE)



**180,00 € - 250,00 €**

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.

**Categorías:** [Industrias Alimentarias](#) |

## INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	60 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### **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 infección. 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,...
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 máquinas 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.

