

Profesional de Industria de Conservas y Jugos Vegetales



DESCRIPCIÓN

La **industria de conservas y jugos vegetales** es una de las ramas de la industria alimentaria, muy específica. Para dedicarse a ella son necesarios una serie de conocimientos muy concretos, ya que es un tipo de producto que requiere de una especial elaboración y de unos determinados métodos de conservación.

El uso de **conservas** en la cocina ha aumentado exponencialmente debido a la comodidad que el uso de estos productos supone para muchas personas. Pese a lo que podamos pensar, los alimentos en conserva pueden llegar a ser de **gran calidad y mantener los nutrientes** que contiene el mismo alimento en estado fresco.

Este **Curso Online Profesional de Industria de las Conservas y Jugos Vegetales** te enseñará cómo es la realidad de esta rama de la industria alimentaria para que puedas trabajar en ella. En ese sentido, conocerás las **características comerciales y la gestión** que necesita una empresa de estas características, así como la elaboración de este tipo de productos, entre muchas otras cosas.

El programa del curso **se divide en 6 módulos formativos**. Pero nosotros te ofrecemos una posibilidad de no realizar el curso completo si tan sólo estás interesado en alguno de los temas del curso, tienes dos opciones. O realizar los módulos por separado, es decir, adquirir uno o más pero por separado, o adquirir tres módulos por un precio determinado, aquellos tres que mejor se adapten a tus intereses.

¡Orienta tu carrera profesional a la industria de las conservas y jugos vegetales!

¿Cómo realizar la inscripción?

[Lecciona](#) te da la opción de adquirir todo el curso completo o adquirirlo por módulos. ¿Como? En cinco sencillos pasos:

1. Debes elegir si quieres el curso completo o por módulos.
2. Cuando le des a compra ahora, te saldrán varias opciones:
 - a. **Curso completo**
 - b. **1 Módulo**
 - c. **2 Módulos**
 - d. **4 Módulos**
3. Selecciona la opción que se ajuste a tus preferencias.
4. Si seleccionas **b, c o d** durante el proceso de compra, después de introducir tus datos de matriculación tienes que marcar la casilla **¿Quieres dejar un comentario o indicar que es un regalo?** Se te abrirá un cuadro de texto donde debes indicar los módulos que quieres comprar.
5. Finalmente seleccionas la forma de pago.

TEMARIO

Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.

Módulo 1: Gestión de almacén y comercialización en la industria alimentaria (40H)**1 Logística en la industria alimentaria**

- 1.1 Conceptos básicos
- 1.2 Actividades logísticas
- 1.3 Determinación cuantitativa del pedido
- 1.4 Previsión de la demanda
- 1.5 Factores básicos en la selección de materias primas
- 1.6 Cálculos prácticos y otras características
- 1.7 Actividades: logística en la industria alimentaria

2 Técnicas de gestión de inventarios

- 2.1 Planificación de las necesidades de materiales mrp i
- 2.2 Planificación de las necesidades de distribución
- 2.3 Gestión de la cadena de suministros
- 2.4 Discordancias entre existencias registradas y los recuentos
- 2.5 Catalogación de productos y localización
- 2.6 Cálculo de costes de almacenamiento
- 2.7 Evaluación y catalogación de suministros
- 2.8 Registros de entrada y negociación con el proveedor
- 2.9 Actividades: técnicas de gestión de inventarios

3 Transportes de mercancías alimentarias

- 3.1 Transportes externos
- 3.2 Condiciones de los medios de transporte
- 3.3 Contrato de transporte
- 3.4 Transporte y distribución interna
- 3.5 Etiquetado de mercancías
- 3.6 Actividades: transportes de mercancías alimentarias

4 Organización de almacenes en la industria alimentaria

- 4.1 Planificación
- 4.2 División del almacén
- 4.3 Incompatibilidades
- 4.4 Seguridad e higiene en los procesos de almacenaje
- 4.5 Flujos y recorridos internos de productos
- 4.6 Cálculo de los distintos niveles de stock
- 4.7 Actividades: organización de almacenes en la industria alimentaria

5 Gestión de existencias en la industria alimentaria

- 5.1 Tipos de existencias
- 5.2 Materias primas, auxiliares, productos acabado
- 5.3 Valoración de existencias
- 5.4 Análisis abc de productos
- 5.5 Documentación del control de existencias
- 5.6 Actividades: gestión de existencias en la industria alimentaria

6 Comercialización de productos alimentarios

- 6.1 Conceptos básicos
- 6.2 Importancias y objetivos
- 6.3 Concepto de venta
- 6.4 El agente de venta
- 6.5 Contratos más frecuentes en la industria alimentaria
- 6.6 Servicios postventas empleados en la industria alimentaria

6.7 Actividades: comercialización de productos alimentarios

7 Negociación comercial y la compraventa en la industria alimentaria

- 7.1 Conceptos básicos - negociación
- 7.2 Planificación
- 7.3 Prospección y preparación
- 7.4 El proceso de negociación
- 7.5 El proceso de compraventa
- 7.6 La comunicación en la negociación y compraventa
- 7.7 Desarrollo de la negociación
- 7.8 Condiciones de compraventa
- 7.9 Tipos de clientes y proveedores
- 7.10 Tipos de proveedores
- 7.11 Actividades: negociación comercial y la compraventa en la industria alimentaria

8 El mercado y el consumidor en la industria alimentaria

- 8.1 El mercado, sus clases
- 8.2 El consumidor-comprador
- 8.3 Publicidad y promoción
- 8.4 Técnicas del merchandising
- 8.5 Concepto y objetivos de la distribución
- 8.6 Canales de distribución
- 8.7 Seguimiento del producto postventa
- 8.8 Contrato que fijan las atribuciones
- 8.9 Actividades: el mercado y el consumidor en la industria alimentaria
- 8.10 Cuestionario: cuestionario módulo 1

Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.

Módulo 2: Organización de una unidad de producción alimentaria (20H)

1 Estructura productiva de la industria alimentaria

- 1.1 Sectores, subsectores y áreas productivas
- 1.2 Tipos de empresas
- 1.3 El mercado internacional - globalización y competitividad
- 1.4 Estructura organizativa de las industrias alimentarias
- 1.5 Política y cultura empresarial en las industrias alimentarias
- 1.6 Actividades: estructura productiva de la industria alimentaria

2 Planificación, organización y control de la producción

- 2.1 Conceptos básicos sobre planificación, organización y control
- 2.2 Definiciones, evolución y partes que la integran
- 2.3 Importancia y objetivos de producción
- 2.4 Reparto de competencias y funciones
- 2.5 Técnicas de programación
- 2.6 Programación de la producción
- 2.7 Necesidades de materias primas
- 2.8 Recursos humanos
- 2.9 Relaciones laborales
- 2.10 Medios y procedimientos de fabricación
- 2.11 Lanzamiento de un producto
- 2.12 Actividades: planificación, organización y control de la producción

3 Control del proceso de producción en la industria alimentaria

- 3.1 Tipos de control
- 3.2 Medición de estándares y patrones

- 3.3 Control preventivo
- 3.4 Documentación y registros para la ordenación
- 3.5 Control de personal y valoración del trabajo
- 3.6 Adiestramiento en el puesto de trabajo
- 3.7 Actividades: control del proceso de producción en la industria alimentaria

4 Gestión de costes en la industria alimentaria

- 4.1 Conceptos generales de costos
- 4.2 Costos de mercancías y equipos
- 4.3 Costos de la mano de obra
- 4.4 Costos de producción y del producto final
- 4.5 Control de costos de producción
- 4.6 Recopilación y archivo de documentación de costos de producción
- 4.7 Actividades: gestión de costes en la industria alimentaria

5 Seguridad en el trabajo en la industria alimentaria

- 5.1 Riesgos específicos en una unidad de producción
- 5.2 Plan de prevención de riesgos laborales
- 5.3 Planes de seguridad y salud laboral
- 5.4 Planes de mantenimiento preventivo
- 5.5 Equipos de protección individual y planes de emergencia
- 5.6 Documentación e información sobre el personal
- 5.7 Actividades: seguridad en el trabajo en la industria alimentaria
- 5.8 Cuestionario: cuestionario módulo 2

Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.

Módulo 3: Gestión de calidad y medio ambiente en industria alimentaria (20H)

1 Calidad y productividad en la industria alimentaria

- 1.1 Conceptos fundamentales - calidad
- 1.2 Tqm
- 1.3 El ciclo pdca
- 1.4 Mejora continua kaizen 5s
- 1.5 Actividades: calidad y productividad en la industria alimentaria

2 Sistema de gestión de calidad y medioambiente

- 2.1 Integración de sistemas de calidad
- 2.2 Actividades: sistema de gestión de calidad y medioambiente

3 Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria

- 3.1 Planificación, organización y control
- 3.2 Soporte documental del sistema de gestión de calidad
- 3.3 Costes de calidad - estructura de costes de calidad
- 3.4 Normalización, certificación y homologación
- 3.5 Normativa internacional vigente en materia de calidad
- 3.6 Normativa internacional vigente en gestión mediambiental
- 3.7 Modelos de la excelencia
- 3.8 Principios de la gestión por procesos
- 3.9 Auditorías internas y externas
- 3.10 La calidad de las compras
- 3.11 La calidad de la producción y los servicios
- 3.12 La calidad en la logística y la postventa
- 3.13 Evaluación de la satisfacción del cliente
- 3.14 Trazabilidad
- 3.15 Actividades: sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria

4 Herramientas para la gestión de la calidad integral

- 4.1 Indicadores de calidad
- 4.2 Determinación de indicadores de calidad
- 4.3 Fiabilidad
- 4.4 Actividades: herramientas para la gestión de la calidad integral

5 Gestión medioambiental en la industria alimentaria

- 5.1 Introducción a la gestión medioambiental
- 5.2 El medio ambiente - evaluación y situación actual
- 5.3 Planificación, organización y control de gestión medioambiental
- 5.4 Soporte documental
- 5.5 Determinación de aspectos medioambientales
- 5.6 Costes de calidad medioambiental
- 5.7 Normalización, certificación y homologación
- 5.8 Normativa internacional vigente en gestión medioambiental
- 5.9 Sistema de aseguramiento de la calidad medioambiental
- 5.10 Modelos de excelencia
- 5.11 Actividades: gestión medioambiental en la industria alimentaria

6 Herramientas para la gestión de la calidad

- 6.1 Indicadores de aspectos ambientales
- 6.2 Determinación de indicadores
- 6.3 Declaración de no conformidades
- 6.4 Fiabilidad
- 6.5 Implantación y desarrollo de sigma
- 6.6 Planes de formación medioambiental
- 6.7 Evaluación y auditoría de sigma
- 6.8 Actividades: herramientas para la gestión de la calidad

7 Análisis de peligros y puntos de control críticos

- 7.1 Legislación vigente en materia de sanidad alimentaria
- 7.2 Marco legal en la unión europea
- 7.3 Marco legal en españa
- 7.4 Manual de autocontrol
- 7.5 Planes generales de higiene
- 7.6 Mantenimiento de instalaciones y equipos
- 7.7 Trazabilidad, rastreabilidad de los productos
- 7.8 Formación de manipuladores
- 7.9 Certificación de proveedores
- 7.10 Guías de buenas prácticas de fabricación o de manejo
- 7.11 Gestión de residuos y subproductos
- 7.12 Transporte
- 7.13 Los siete principios del appcc
- 7.14 Elaboración de documentos
- 7.15 Integración del appcc en los sistemas de calidad
- 7.16 Actividades: análisis de peligros y puntos de control críticos

8 Normativa voluntaria para la industria alimentaria

- 8.1 Denominaciones de origen
- 8.2 Identificación geográfica protegida y otros documentos
- 8.3 Normativa sectorial
- 8.4 Obtención del producto final según producción integrada
- 8.5 Obtención del producto final según producción ecológica
- 8.6 Normas una sectoriales aplicadas al producto correspondiente
- 8.7 Normas iso 9000 y 1400
- 8.8 Actividades: normativa voluntaria para la industria alimentaria
- 8.9 Cuestionario: cuestionario módulo 3

Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales.

Módulo 4: Procesos en la industria de conservas y jugos vegetales (30H)**1 Conservas y jugos vegetales**

- 1.1 Constituyentes químicos y principios inmediatos
- 1.2 Los productos vegetales y la nutrición
- 1.3 Alteraciones de los productos vegetales
- 1.4 Tipos y variedades
- 1.5 Productos transgénicos
- 1.6 Actividades: conservas y jugos vegetales

2 Frutas y hortalizas

- 2.1 Conceptos
- 2.2 Propiedades de frutas y verduras
- 2.3 Variedades - consumo de frutas y hortalizas
- 2.4 Parámetros de calidad. tolerancia
- 2.5 Transformaciones durante la elaboración
- 2.6 Actividades: frutas y hortalizas

3 Operaciones básicas de elaboración

- 3.1 Recolección
- 3.2 Transporte
- 3.3 Previa-tria
- 3.4 Calibrado
- 3.5 Lavado
- 3.6 Escaldado
- 3.7 Partido, deshuesado o descorazonado
- 3.8 Pelado físico y químico
- 3.9 Selección
- 3.10 Embotado
- 3.11 Líquidos de gobierno
- 3.12 Precalentamiento
- 3.13 Cerrado
- 3.14 Esterilización
- 3.15 Actividades: operaciones básicas de elaboración

4 Métodos de conservación

- 4.1 Por calor
- 4.2 Por frío
- 4.3 Deshidratación
- 4.4 Liofilización
- 4.5 Fermentación
- 4.6 Adición de azúcar
- 4.7 Actividades: métodos de conservación

5 Aditivos y otros auxiliares

- 5.1 Clasificación e identificación
- 5.2 Aditivos lista positiva
- 5.3 Actividades: aditivos y otros auxiliares

6 Productos en curso y terminados

- 6.1 Tipos, denominaciones
- 6.2 Calidades. muestreo
- 6.3 Agentes físicos y químicos capaces de provocar alteraciones
- 6.4 Intoxicaciones o toxiinfecciones

- 6.5 Tipos de microorganismos y parásitos presentes
- 6.6 Análisis de riesgos y puntos críticos de control
- 6.7 Actividades: productos en curso y terminados

7 Fundamentos de los procesos de la industria de las conservas

- 7.1 Conceptos básicos - procesos de la industria
- 7.2 Equipos y maquinaria
- 7.3 Principios físico-químicos para la transferencia
- 7.4 Operaciones comunes a los procesos
- 7.5 Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
- 7.6 Buenas prácticas de manipulación y de fabricación
- 7.7 Sistema de autocontrol
- 7.8 Documentación
- 7.9 Sistema de trazabilidad
- 7.10 Actividades: fundamentos de los procesos de la industria de las conservas

8 Procesos de elaboración

- 8.1 Procesos de elaboración de conservas de frutas
- 8.2 Procesos de fabricación de jugos de cítricos
- 8.3 Procesos de elaboración de conservas de hortalizas
- 8.4 Procesos de elaboración de mermeladas, confituras y jaleas
- 8.5 Procesos de elaboración de encurtidos
- 8.6 Procesos de elaboración de productos de 4ª gama
- 8.7 Preparación de líquidos de gobierno
- 8.8 Actividades: procesos de elaboración

9 Procesos de envasado y embalaje y reglamentación

- 9.1 Procedimientos de envasado
- 9.2 Procedimientos de embalaje
- 9.3 Etiquetado y rotulación
- 9.4 Concepto de escandallo. márgenes comerciales y precio de venta
- 9.5 Cálculos de rendimientos (vida-producto)
- 9.6 Normativa aplicable a la producción y comercialización
- 9.7 Actividades: procesos de envasado y embalaje y reglamentación
- 9.8 Cuestionario: cuestionario módulo 4

Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales.

Módulo 5: Elaboración de conservas y jugos vegetales (20H)

Maquinaria e instalaciones en la elaboración de conservas y jugos vegetales

1 Maquinaria y equipos en la industria de conservas y jugos

- 1.1 Máquinas y equipos para la elaboración
- 1.2 Relación de la maquinaria y equipos con las fuentes de energía
- 1.3 Maquinaria y equipos de envasado y etiquetado
- 1.4 Actividades: maquinaria y equipos en la industria de conservas y jugos

2 Instalaciones y servicios auxiliares en la industria

- 2.1 Generación de calor (agua y vapor)
- 2.2 Producción de aire
- 2.3 Instalaciones de producción de frío
- 2.4 Optimización de recursos energéticos e hídricos
- 2.5 Actividades: instalaciones y servicios auxiliares en la industria

3 Higiene y seguridad laboral en la elaboración de conservas

- 3.1 Normativa general de higiene y seguridad en la industria alimentaria
- 3.2 Normativa particular para la industria conservera
- 3.3 Higiene personal
- 3.4 Características de los espacios y lugares de trabajo
- 3.5 Señales, y medidas de seguridad y emergencia
- 3.6 Enfermedades profesionales más corrientes
- 3.7 Actuaciones en caso de accidentes
- 3.8 Limpieza general en planta e instalaciones
- 3.9 Eliminación de residuos
- 3.10 Planes de desinfección, desinsectación y desratización
- 3.11 Actividades: higiene y seguridad laboral en la elaboración de conservas
- 3.12 Cuestionario: cuestionario módulo 5 unidad 1

Control de operaciones de elaboración de conservas y jugos vegetales

1 Recepción, selección y distribución interna de las materias

- 1.1 Tareas básicas
- 1.2 Revisión de la mercancía
- 1.3 Documentación que acompaña a los materiales recibidos
- 1.4 Sistemas de codificación
- 1.5 Identificación y preparación de los materiales recibidos
- 1.6 Descarga de materias primas y auxiliares
- 1.7 Condiciones de almacenamiento y conservación
- 1.8 La cámara de frío en la distribución del producto
- 1.9 El traslado interno
- 1.10 Registro de entrada y traslado interno
- 1.11 Actividades: recepción, selección y distribución interna de las materias

2 Tratamientos previos de la materias primas vegetales

- 2.1 Programación de los tratamientos previos
- 2.2 Productos rechazados
- 2.3 Higiene de utensilios y equipos
- 2.4 Actividades: tratamientos previos de la materias primas vegetales

3 Preparación e incorporación de componentes de las conservas

- 3.1 Ingredientes que intervienen
- 3.2 Aditivos. lista positiva
- 3.3 Líquidos de gobierno
- 3.4 Elaboración de salsas con destino a platos cocinado
- 3.5 Cámaras de refrigeración, congelación y conservación
- 3.6 Cámara de conservación
- 3.7 Actividades: preparación e incorporación de componentes de las conservas

4 Elaboración de conservas y jugos vegetales

- 4.1 Maquinaria y equipos. elaboración de productos
- 4.2 Autocontrol de calidad
- 4.3 Evacuación de subproductos, residuos y productos desechables
- 4.4 Toma de muestras
- 4.5 Registro de trazabilidad
- 4.6 Actividades: elaboración de conservas y jugos vegetales

5 Envasado y embalaje de las conservas y jugos vegetales

- 5.1 Equipos específicos de envasado y embalaje
- 5.2 Características de los envases y de los embalajes
- 5.3 Proceso de envasado
- 5.4 Controles de embalaje
- 5.5 Almacenes de productos terminados
- 5.6 Condiciones ambientales de un almacén de productos terminados
- 5.7 Identificación de productos acabados en el almacén

- 5.8 Control de existencias, registro de movimiento, inventario
- 5.9 Documentación para la expedición de conservas y jugos vegetales
- 5.10 Actividades: envasado y embalaje de las conservas y jugos vegetales

6 Elaboración de conservas y jugos vegetales

- 6.1 Sistemas de producción automatizada
- 6.2 Autómatas programables
- 6.3 Lenguajes de programación
- 6.4 Actividades: elaboración de conservas y jugos vegetales
- 6.5 Cuestionario: cuestionario módulo 5 unidad 2
- 6.6 Cuestionario: cuestionario módulo 5

Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales.

Módulo 5: Control analítico y sensorial de conservas y jugos vegetales (20H)

1 Toma de muestras y control de calidad

- 1.1 Toma de muestra. preparación e inicio del proceso
- 1.2 Gestión de residuos
- 1.3 Prevención de accidentes
- 1.4 Factores de calidad
- 1.5 Actividades: toma de muestras y control de calidad

2 Control de envases

- 2.1 Hermeticidad
- 2.2 Porosidad y recubrimiento de estaño
- 2.3 Capa de barniz
- 2.4 Actividades: control de envases

3 Metodica de los principales análisis

- 3.1 Espacio de cabeza
- 3.2 Peso escurrido y neto
- 3.3 Turbidez
- 3.4 Ph
- 3.5 Sólidos solubles
- 3.6 Fibrosidad
- 3.7 Acidez total y volátil
- 3.8 Sulfatos
- 3.9 Cloruros
- 3.10 Nitratos y nitritos
- 3.11 Proteínas
- 3.12 Cenizas
- 3.13 Grasa
- 3.14 Azúcares totales y reductores
- 3.15 ácido ascórbico
- 3.16 Actividades: metodología de los principales análisis

4 Microbiología de conservas y jugos vegetales

- 4.1 Bacterias
- 4.2 Levaduras
- 4.3 Mohos
- 4.4 Otros microorganismos
- 4.5 Actividades: microbiología de conservas y jugos vegetales

5 Análisis microbiológico

- 5.1 Tinciones y microscopía. recuentos

- 5.2 Recuento total de microorganismos aeróbicos
- 5.3 Recuento microorganismos esporulados aeróbicos y anaeróbicos
- 5.4 Recuento de enterobacteriaceas totales
- 5.5 Recuento de mohos y levaduras
- 5.6 Control microbiológico del agua (rd 140-2003)
- 5.7 Actividades: análisis microbiológico

6 Análisis sensorial

- 6.1 Bases del desarrollo de métodos sensoriales
- 6.2 Metodología general
- 6.3 Mediciones sensoriales
- 6.4 Pruebas sensoriales
- 6.5 Métodos estadísticos
- 6.6 Actividades: análisis sensorial
- 6.7 Cuestionario: cuestionario módulo 6