



OPERADORES DE MÁQUINAS PARA ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS, VERDURAS Y PRODUCTOS VEGETALES, EN GENERAL

81601228

1º PERIODO FORMATIVO

Materias primas e ingredientes utilizados en conservas vegetales

Materias primas e ingredientes utilizados en conservas vegetales: Vegetales: variedades, calidades, características. Frutas, hortalizas y legumbres: Preparación. Líquidos de cobertura: Tipos, preparación, adición. Coadyuvantes utilizados en conservas vegetales.

Recepción y manipulación de materias primas: Materias primas: Recepción. Manipulación: La materia prima. Fundamentos de la conservación de productos alimenticios. Fundamentos de la conservación de los productos. Tamizado: Limpieza, impurezas. Contaminantes. Sistema de lavado: Enjuagados. Remojados. Inmersión. Selección manual o mecánica. Clasificación: Calibrado (tamaño – categorías). Prealmacenado: Parámetros de calidad (color, textura, sabores extraños).

Preparación y acondicionamiento de las materias primas

Pelado: Tratamiento físico, químico, mecánico. Cortado: Alteraciones, reacciones. Escaldado: Inactivación de las enzimas (Temperatura – Tiempo). Triturado: Reducción, refinado, Separación de restos (Piel – Semillas). Concentrado: Recompresión técnica. Sistemas de transmisión de calor. Técnicas de regulación y control de procesos. Evasado: Aséptico, al vacío. (Atmósfera controlada) Irradiación. Procesado térmico: Pasteurización y esterilización.

Procesos de transformación y conservación de productos vegetales: Métodos de conservación: Físicos, químicos, vacío, esterilización. Materiales para envases: Vidrio, hojalata, aluminio, plástico. Condiciones de los cierres: Resistencia, Hermeticidad. Métodos de llenado y cerrado de envases: Características, funciones. Tratamientos térmicos: ventajas e inconvenientes. Autoclaves: tipos, funcionamiento y manejo. Etiquetado, rotulación, almacenaje.

Alteraciones y defectos más frecuentes de las conservas vegetales

Contaminaciones y alteraciones de las materias primas. Enfermedades microbianas. Levaduras y mohos: Fuentes de contagio. Enfermedades transmisibles: Toxiinfecciones alimentarias. Orígenes de contaminación inicial: Endógeno, Exógeno. Defectos en líquidos de gobierno. Aditivos. Defectos por fallo: Térmico, Fugas, Envasado, Alabeo. Apilamientos, Turbidez, Manchas, Ablandamientos.

Variedades y tipos de conservas vegetales: Pastas, Purés y concentrados: Compotas, confituras, mermeladas. Cremas: Hortalizas y tubérculos. Pasta o dulce de fruta: Jalea, pulpa. Frutas en almíbar: Macedonia, ensalada, cóctel de frutas. Mezcla de verduras: Al natural, congelada, deshidratada. Frutas confitadas, glaseadas o escarchadas. Elaboraciones de tomates: Entero, triturado, concentrado, polvo. Zumos y néctares. Hortalizas desecadas, deshidratadas, congeladas. Derivados de hortalizas: encurtidos, chucrut, extractos. Conservas de legumbres: Frescas, granos, secas, vainas. Otros derivados vegetales: menestra, sopa Juliana, hongos, etc.



2º PERIODO FORMATIVO

Manipulador de alimentos

LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS. Introducción. Conceptos básicos. La formación del manipulador de alimentos. Obligaciones del manipulador de alimentos. SISTEMA DE AUTOCONTROL BASADOS EN LOS PRINCIPIOS DEL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC). Introducción. Definición de Sistema APPCC. Aplicación del Sistema APPCC. El equipo de APPCC. PELIGROS EN LOS ALIMENTOS. Introducción. La cadena alimentaria. Tipos de peligros. Medidas preventivas. LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA. MEDIDAS PREVENTIVAS. Introducción. Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria. Elementos de la toxiinfección alimentaria. Principales enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. Introducción. Buenas prácticas de manipulación. Limpieza y desinfección. Desinsectación y desratización. Higiene de locales y equipos.

Platos elementales a base de vegetales, legumbres, arroz, cereales y pastas

Legumbres secas: Definición, propiedades selección y remojo. Tipos de legumbres secas: Propiedades nutritivas, características, calidad y variedades, principales platos a base de ellas. Arroz: Propiedades nutritivas, tipos y categorías comerciales. Distintos tipos de elaboración. Pastas: definición, composición y propiedades nutritivas. Métodos y punto de cocción. Salsas: Composición y diferencias. Clases. Elaboración.

Platos elementales a base de huevo:Huevos. Valor nutritivo. Categorías comerciales y calidad del huevo fresco. Conservación. Principales formas de cocción. Diferentes tipos de elaboración de los huevos. Salas más indicadas para servir los huevos. Los Ovoproductos.

Platos elementales a base de pescados y mariscos:Pescado. Definiciones. Propiedades nutritivas. Clasificación. Distintos métodos de conservación. Mariscos. Definición. Métodos de cocción. Otros animales acuáticos. Salsas, guarniciones y marinadas.

Platos elementales: Platos elementales a base de vegetales y legumbres. Platos elementales a base de arroz y cereales. Platos elementales a base de pastas. Platos elementales a base de huevos. Platos elementales a base de pescados y mariscos. Platos elementales a base de carnes, aves y caza.

Presupuestos.

Introducción al control presupuestario. Preparación ante los presupuestos. Elaboración de un presupuesto. Ejemplo de un presupuesto de una empresa comercial. Ejemplo de un presupuesto en una empresa industrial. El presupuesto flexible. Costes. Conceptos básicos de producción.

3º PERIODO FORMATIVO

Control de calidad y medioambiente.

Nociones generales sobre Medio Ambiente. La contaminación ambiental. El Derecho en el Medio Ambiente. Desarrollo Sostenible. Instrumentos del Desarrollo Sostenible. Herramientas para el Desarrollo Sostenible en empresas.

Prevención de riesgos laborales.

El trabajo y la salud. Los riesgos profesionales. Factores de riesgo. Daños derivados del trabajo. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral. Sistemas elementales de control de riesgos. El plan de emergencia. El control de la salud de los trabajadores. Componentes implicados en la prevención de riesgos laborales. La gestión de la prevención de riesgos laborales en la empresa. Documentación para la gestión de la prevención de riesgos. Primeros auxilios.

4º PERIODO FORMATIVO

Ofimática Básica

TOMO 1. Módulo 1: Procesador de textos, Word. Introducción a Word. Operaciones básicas. Funciones básicas de trabajo. Selección de un bloque de texto. Copiar, mover y borrar bloques de texto. Tipos de letra. Búsqueda y sustitución de palabras clave. Deshacer, rehacer y repetir. Formateado de texto I. Formateado de texto II. Módulo 2: Hoja de cálculo, Excel. Introducción a Excel. Operaciones básicas. Trabajar con celdas. Formatos de hoja. TOMO 2. Módulo 3: Base de datos, Access. Introducción y descripción del gestor de base de datos. Conceptos fundamentales en un gestor de base de datos. Planificación y diseño de una base de datos. Introducción y modificación de datos. Visualización e impresión de los datos. Interrogación de la base de datos. Módulo 4: Presentaciones: PowerPoint. Introducción a PowerPoint. Operaciones básicas. Trabajar con diapositivas. Creación de presentaciones. Gestión de objetos. Trabajar con texto. Imágenes en diapositivas

Orientación profesional y Técnicas de Búsqueda de empleo.

El sistema Educativo. La Formación Profesional. Formación Ocupacional. Análisis de la Búsqueda de empleo. Empleo por cuenta ajena. El Contrato de Trabajo. Autoempleo: Como crear tu propia empresa.

5º PERIODO FORMATIVO

Inglés

Pronunciación. El artículo indeterminado y determinado. Verbo "to be". Nociones de género y número. Verbo "to have". El adjetivo. Pronombres y adjetivos. El adverbio. Tipos y funciones de las preposiciones. El verbo. Los tiempos de presente. El verbo. El pretérito. Los tiempos de pretérito. El verbo. Los tiempos de futuro. El verbo. El condicional. Los verbos modales. Los verbos auxiliares. El imperativo. Las formas no personales del verbo. La voz pasiva. El estilo directo. El estilo indirecto. Coordinación y subordinación.

Internet

Nociones básicas de internet. WWW. La telaraña mundial. Microsoft internet Explorer. Netscape navigator y otros navegadores. Correo electrónico (E-mail). Grupos de noticias (News). Direcciones de internet. Buscadores en internet. Buscar en internet. Transferencia de archivos. Servicio FTP. Comunicación avanzada. Seguridad en internet. Privacidad en internet. El Chat. Conversación en directo. Descargar y compartir archivos. Mensajería.