



Procesos en la industria de conservas y jugos vegetales



Área: Industrias de conservas y jugos vegetales

Modalidad: Teleformación

Duración: 30 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

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 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su

proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.