Control de operaciones de elaboración de conservas y jugos vegetales

Área:
Modalidad: Teleformación
Duración: 10 h
Precio: Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos adecuados sobre el Control de operaciones de elaboración de conservas y jugos vegetales en lo referente a la Elaboración de conservas y jugos vegetales.

CONTENIDOS

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 -

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.