

# OPERADOR/A DE MÁQUINAS PARA ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS, VERDURAS Y PRODUCTOS VEGETALES, EN GENERAL 81601228

## PRIMER SEMESTRE

- \* Elaboración de productos vegetales
  - Elaboración Industrial de Productos y Conservas Vegetales
  - Selección y Acondicionamiento de Materias Primas
  - Soluciones y Medios Estabilizantes, Conservantes y Acompañantes
  - Elaboración de Productos Compuestos
  - Platos Precocinados y Cocinados con Base Predominantemente Vegetal
  - Productos de cuarta gama
- \* Envasado de conservas vegetales
  - Equipos y maquinaria de dosificación, envasado y embalaje de conservas y elaborados vegetales
  - Envases y materiales para el envasado y embalaje de conservas y elaborados vegetales
  - Dosificación e incorporación de producto preparado
  - Envasado de conservas, zumos y elaborados vegetales
  - Cerrado y sellado de envases de conservas vegetales y elaborados vegetales
  - Salud laboral en los procesos de envasado de conservas y elaborados vegetales
- \* Preparación de materias primas
  - Conceptos elementales de las materias primas básicas en la industria alimentaria
  - Materias primas auxiliares en la industria alimentaria
  - Conservación de materias primas y materiales auxiliares
  - Operaciones básicas de preparación de materias primas
  - Seguridad laboral y seguridad alimentaria

## SEGUNDO SEMESTRE

- \* Operaciones y control de almacén de conservas vegetales
  - Recepción y expedición de mercancías en la industria conservera
  - Transporte interno y externo de materias y conservas vegetales
  - Controles de recepción y salida de materias y productos vegetales
  - Almacenamiento de materias y conservas vegetales
  - Control de almacén en la industria conservera
- \* Control de procesos y seguridad e higiene
  - Control de calidad en los procesos de fabricación de conservas y de otros elaborados vegetales
  - Salubridad y seguridad de los productos en la fabricación de conservas vegetales
  - Operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos generados en la industria de elaboración de productos vegetales
  - Salud laboral en los procesos de fabricación de conservas y otros elaborados vegetales

- \* Higiene general en la industria alimentaria
  - Importancia de la higiene en la industria alimentaria
  - Principales procesos, instalaciones y requisitos higiénico-sanitarios de las distintas industrias alimentarias
  - Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias
  - Equipamiento. Utensilios y maquinaria de higienización
  - Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización
  - Normas y prácticas de higiene en la industria alimentaria
  - Incidencia ambiental de la industria alimentaria
  - Residuos y contaminantes en la industria alimentaria
  - Medidas de protección ambiental

### TERCER SEMESTRE

- \* Mantenimiento y seguridad de maquinaria y equipos de tratamientos finales de conservación
  - Equipos para tratamientos finales de conservación
  - Salud laboral aplicable al área y equipos de tratamientos finales en conservas y elaborados vegetales
- \* Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria
  - Operaciones y procesos principales de la industria alimentaria
  - Operaciones basadas en transformaciones químicas: fermentación y reactores biológicos
  - Conceptos básicos de prevención de riesgos laborales
  - Factores y situaciones de riesgos en la industria alimentaria
  - Medidas de protección y prevención de riesgos laborales

### CUARTO SEMESTRE

- \* Tratamientos finales de conservación
  - Fermentación o maduración
  - Tratamientos de secado
  - Tratamientos de conservación por calor
  - Tratamientos de conservación por frío
  - Toma de muestras en industria de conservas vegetales
- \* Envasado y empaquetado de productos alimentarios
  - Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria
  - Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria
  - Materiales de embalaje y envasado
  - Descripción de las operaciones de envasado, acondicionado y embalaje
  - Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje

## QUINTO SEMESTRE

- \* Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios
  - Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria
  - Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos
  - Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria
  - Protección medioambiental en la industria alimentaria
- \* Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios
  - Operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios
  - Equipos, maquinaria y utillaje utilizado en la elaboración de productos alimentarios
  - Tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios

## SEXTO SEMESTRE

- \* Prevención de riesgos laborales
  - El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo
  - Daños derivados del trabajo. Accidente de trabajo y enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo
  - Marco normativo básico en materia de Prevención de Riesgos Laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia
  - Riesgos ligados a las condiciones de seguridad y al medio ambiente de trabajo
  - La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
  - Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual. El plan de emergencia
  - El control de la salud de los trabajadores
  - Componentes implicados en la Prevención de Riesgos Laborales. Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en la empresa y documentación relacionada
  - Primeros auxilios