

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Curso Online de Seguridad e Higiene en la industria conservera

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Controlar la calidad de las conservas y de los productos vegetales elaborados siguiendo los procedimientos establecidos y las normativas de aseguramiento de la calidad
- Aplicar las normas de seguridad e higiene laboral en las operaciones de elaboración de conservas
- Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medio ambiente derivados de la actividad de la industria conservera.
- Aplicar las medidas de prevención y protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene personales durante el proceso de fabricación de conservas y de productos vegetales elaborados

Contenidos:

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTROL DE CALIDAD EN LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CONSERVAS Y DE OTROS ELABORADOS VEGETALES

Conceptos principales: Plan de control de calidad, Trazabilidad, Manuales de procedimiento, Sistema de APPCC, Código alimentario, Normativa europea. Ejemplos.

Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad.

Seguimiento de la trazabilidad.

Sistema de APPCC en la fabricación de conservas y elaborados vegetales.

Determinaciones químicas básicas de productos en curso y elaborados, subproductos y residuos en la industria conservera.

Ratios de rendimiento en la fabricación de conservas y elaborados vegetales.

Medidas correctoras en las principales incidencias y anomalías que se puedan producir en los procesos productivos.

Cantidades o pesos erróneos.

Daños en recipientes o envases.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Defecto de troceado.  
Mezclas no proporcionadas.  
Componentes inadecuados.  
Restos de selección, limpieza y preparación de materias primas.  
Productos y sustancias indeseados.  
Desviaciones organolépticas.  
Cierres defectuosos.  
Vacio excesivo.  
Toma de muestras en los procesos de elaboración de conservas y de productos vegetales.  
Procedimientos de muestreo: momento; lugar, forma y cuantía.  
Toma de muestras comprobación «in situ».  
Toma de muestras con destino a laboratorio.  
Toma de muestras del producto final.  
Instrumental para pruebas y ensayos rápidos.  
Identificación de la muestra.  
Evaluación de resultados en función de los requerimientos especificados.  
Registro y archivo de las pruebas y controles efectuados.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS EN LA FABRICACIÓN DE CONSERVAS Y ELABORADOS VEGETALES

Microbiología básica de los alimentos.  
Microorganismos que afectan a materias y productos vegetales.  
Bacterias: influencia y aplicación en la industria conservera.  
Levaduras: influencia y aplicación en la industria conservera.  
Mohos: influencia y aplicación en la industria conservera.  
Virus.  
Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios y en especial de los elaborados vegetales.  
Mecanismos de transmisión e infección. El factor humano.  
Transformaciones y cambios que se originan en los productos.  
Riesgos para la salud.  
Principales intoxicaciones y toxiinfecciones de origen alimentario.  
Normas y medidas sobre higiene en la industria conservera y de elaborados vegetales.  
Normativa aplicable al sector.  
Medidas de higiene personal: Vestimenta, contagios, limpieza personal, actividades...  
Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.  
Detección y sintomatología de alteraciones graves en alimentos y en especial en elaborados vegetales.  
Limpieza de instalaciones y equipos en la industria conservera y de elaborados vegetales.  
Concepto y niveles de limpieza.

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Productos de limpieza y desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.  
Sistemas de limpieza y equipos manuales y automáticos.  
Técnicas de señalización y aislamiento de áreas y equipos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE RECOGIDA, DEPURACIÓN Y VERTIDO DE RESIDUOS GENERADOS EN LA INDUSTRIA DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES

Factores de incidencia sobre el medio ambiente en los procesos de preparación y elaboración de conservas y de otros productos vegetales.

Restos ocasionados en los principales. elaborados:

Conservas de hortalizas.

Conservas de frutas.

Mermeladas y otras masas.

Zumos, cremogenados y néctares.

Encurtidos.

Platos cocinados.

Aperitivos y snacks.

Congelados.

Cuarta gama.

Clasificación de los residuos generados en cuanto a su origen, reciclaje o aprovechamiento y en cuanto a la necesidad de depuración o tratamiento.

Efectos ambientales de los principales residuos: Contaminación, impacto ambiental, ocupación del espacio, suciedad,...

Normativa ambiental. Legislaciones implicadas.

Medidas de protección ambiental en la planta de elaborados, almacenes, cámaras e instalaciones.

Recogida y depósito.

Tratamiento de sólidos.

Tratamiento de aguas.

Traslado de residuos fuera de la planta.

Almacenaje o depósito de residuos. Precauciones.

Medidas de ahorro energético. Control de instalaciones auxiliares.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. SALUD LABORAL EN LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CONSERVAS Y OTROS ELABORADOS VEGETALES

Equipos personales de protección en el área de trabajo (EPI's).

Medidas de higiene para prevenir daños personales en las operaciones y manipulación de productos y equipos.

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



- Normativa general en la fabricación de productos alimentarios.
- Normativa específica para la fabricación de elaborados vegetales.
- Dispositivos de seguridad personal en máquinas y equipos.
- Comprobaciones y puesta a punto de los dispositivos de seguridad.
- Medidas generales y específicas de atención y cuidados en caso de accidente en el área de trabajo
- Práctica de primeros auxilios.
- Control de situaciones de emergencia general en el área de trabajo.
- Precauciones en el manejo, depósito y tratamiento de residuos o restos contaminantes, que supongan riesgo para la salud de las personal.
- Pautas de comportamiento individual y colectivo que minimicen los riesgos para la salud laboral.