

# Industrias alimentarias

AGENCIA PARA EL EMPLEO PROGRAMACION FORMATIVA

## Gestión de procesos de alimentación de conservas vegetales

19CFO327MAR

### 1.- Información General

Área formativa	Industrias alimentarias
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 50 <b>Prácticas</b>
Objetivos	-Obtener claves indispensables para diseñar una producción de conservar en una cocina de producción teniendo en cuenta la gestión de la higiene alimentaria -Integrar dentro del diseño de la producción el Plan de APPCC como un método de control práctico, realista y facilitador.
Salidas profesionales	<i>Técnico del control de calidad del sector alimentario</i> -Técnico/a de control de calidad
Plazas	Número total de plazas: 15

### 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

### 3.- Contenido del curso

Temario	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Principios de conservación .</li> <li>2. La Autoclave.</li> <li>3. Gestión higiénico sanitaria en el proceso de conservas.</li> <li>4. Conservas de verduras y hortalizas (sesión teórica y demostrativa con autoclave)</li> <li>5. Conservas de legumbres (sesión teórica y demostrativa con autoclave)</li> <li>6. Conservas de frutas, mermeladas y pulpas (sesión teórica y demostrativa con autoclave)</li> </ol>
---------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar inscrito/a en una oficina de empleo de Madrid como demandantes de empleo o de mejora de empleo.</li> <li>- Estar empadronado/a en el municipio de Madrid</li> </ul> <p>Preferentemente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personas relacionadas con la industria alimentaria.</li> <li>- Personas desempleadas.</li> </ul>
Selección	Número de candidatas/os que pasan a la fase de selección por edición: Mínimo de 45, salvo que el número de solicitudes fuera inferior

## 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene diploma de la Agencia para el Empleo de Madrid de "Gestión de procesos de alimentación de conservas vegetales"