

Marque con una X el periodo correspondiente:

**Oper. Maq . Elaborar Productos  
Vegetales, en gral  
8375.001.8**

**1º PERIODO FORMATIVO**

**Materias primas e ingredientes utilizados en conservas vegetales**

Materias primas e ingredientes utilizados en conservas vegetales: Vegetales: variedades, calidades, características. Frutas, hortalizas y legumbres: Preparación. Líquidos de cobertura: Tipos, preparación, adición. Coadyuvantes utilizados en conservas vegetales.

Recepción y manipulación de materias primas: Materias primas: Recepción. Manipulación: La materia prima. Fundamentos de la conservación de productos alimenticios. Fundamentos de la conservación de los productos. Tamizado: Limpieza, impurezas. Contaminantes. Sistema de lavado: Enjuagados. Remojados. Inmersión. Selección manual o mecánica. Clasificación: Calibrado (tamaño – categorías). Prealmacenado: Parámetros de calidad (color, textura, sabores extraños).

**Preparación y acondicionamiento de las materias primas**

Pelado: Tratamiento físico, químico, mecánico. Cortado: Alteraciones, reacciones. Escaldado: Inactivación de las enzimas (Temperatura – Tiempo). Triturado: Reducción, refinado, Separación de restos (Piel – Semillas). Concentrado: Recompresión técnica. Sistemas de transmisión de calor. Técnicas de regulación y control de procesos. Evasado: Aséptico, al vacío. (Atmósfera controlada) Irradiación. Procesado térmico: Pasteurización y esterilización.

Procesos de transformación y conservación de productos vegetales: Métodos de conservación: Físicos, químicos, vacío, esterilización. Materiales para envases: Vidrio, hojalata, aluminio, plástico. Condiciones de los cierres: Resistencia, Hermeticidad. Métodos de llenado y cerrado de envases: Características, funciones. Tratamientos térmicos: ventajas e inconvenientes. Autoclaves: tipos, funcionamiento y manejo. Etiquetado, rotulación, almacenaje.

**2º PERIODO FORMATIVO**

**Alteraciones y defectos más frecuentes de las conservas vegetales**

Contaminaciones y alteraciones de las materias primas. Enfermedades microbianas. Levaduras y mohos: Fuentes de contagio. Enfermedades transmisibles: Toxiinfecciones alimentarias. Orígenes de contaminación inicial: Endógeno, Exógeno. Defectos en líquidos de gobierno. Aditivos. Defectos por fallo: Térmico, Fugas, Envasado, Alabeo. Apilamientos, Turbidez, Manchas, Ablandamientos.

Variedades y tipos de conservas vegetales: Pastas, Purés y concentrados: Compotas, confituras, mermeladas. Cremas: Hortalizas y tubérculos. Pasta o dulce de fruta: Jalea, pulpa. Frutas en almíbar: Macedonia, ensalada, cóctel de frutas. Mezcla de verduras: Al natural, congelada, deshidratada. Frutas confitadas, glaseadas o escarchadas. Elaboraciones de tomates: Entero, triturado, concentrado, polvo. Zumos y néctares. Hortalizas desecadas, deshidratadas, congeladas. Derivados de hortalizas: encurtidos, chucrut, extractos. Conservas de legumbres: Frescas, granos, secas, vainas. Otros derivados vegetales: menestra, sopa Juliana, hongos, etc.

**Manipulador de Alimentos.**

Alteraciones de los alimentos. Áreas de higiene personal. Fuentes de contaminación de los alimentos. Enfermedades producidas por los alimentos. Métodos de conservación de alimentos. Tratamiento térmico. Deshidratación y desecación. Liofilización. Congelación. Refrigeración. Conservación en caliente. Salazón. Curado. Ahumado. Adobo. Atmósfera modificada y envasado al vacío. Radiaciones. Otros métodos de menor importancia. Factores que influyen en el crecimiento bacteriano. Temperatura. Humedad. Composición del alimento. Tiempo. Acidez de los alimentos. Presencia del aire; condiciones de oxidación. Presencia de sustancias antimicrobianas. Normativa referente a la manipulación de alimentos. Planes generales de higiene. Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control.

Marque con una X el periodo correspondiente:

## Oper. Maq . Elaborar Productos Vegetales, en gral 8375.001.8

### 3º PERIODO FORMATIVO

#### Platos elementales a base de vegetales, legumbres, arroz, cereales y pastas.

Legumbres secas: Definición, propiedades selección y remojo. Tipos de legumbres secas: Propiedades nutritivas, características, calidad y variedades, principales platos a base de ellas. Arroz: Propiedades nutritivas, tipos y categorías comerciales. Distintos tipos de elaboración. Pastas: definición, composición y propiedades nutritivas. Métodos y punto de cocción. Salsas: Composición y diferencias. Clases. Elaboración. Platos elementales a base de huevo:Huevos. Valor nutritivo. Categorías comerciales y calidad del huevo fresco. Conservación. Principales formas de cocción. Diferentes tipos de elaboración de los huevos. Salas más indicadas para servir los huevos. Los Ovoproductos. Platos elementales a base de pescados y mariscos:Pescado. Definiciones. Propiedades nutritivas. Clasificación. Distintos métodos de conservación. Mariscos. Definición. Métodos de cocción. Otros animales acuáticos. Salsas, guarniciones y marinadas. Platos elementales: Platos elementales a base de vegetales y legumbres. Platos elementales a base de arroz y cereales. Platos elementales a base de pastas. Platos elementales a base de huevos. Platos elementales a base de pescados y mariscos. Platos elementales a base de carnes, aves y caza.

#### Orientación profesional y Técnicas de Búsqueda de empleo.

El sistema Educativo. La Formación Profesional. Formación Ocupacional. Análisis de la Búsqueda de empleo. Empleo por cuenta ajena. El Contrato de Trabajo. Autoempleo: Como crear tu propia empresa.

### 4º PERIODO FORMATIVO

#### Prevención de riesgos laborales.

Conceptos básicos de seguridad y salud en el trabajo: Introducción. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Riesgos generales y su prevención: Los riesgos derivados de las condiciones de seguridad. Los riesgos ligados 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. Nociones básicas de actuación en emergencias y evacuación. Primeros auxilios. El control de la salud de los trabajadores. Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos laborales: La organización de la prevención en la empresa. Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.

#### Control de calidad y medioambiente.

Conceptos básicos: ¿Qué es la calidad?. Terminología. Evolución del concepto de calidad y de su entorno: La historia. Principios. El entorno sociocultural. Necesidad e importancia de la estrategia de la calidad. ¿Por qué es necesaria la calidad?. ¿Por qué las empresas no se han preocupado hasta hoy por los temas de calidad?. Herramientas de la calidad: La mejora continua. El ciclo de Deming o ciclo de mejora. Círculos de calidad y grupos de mejora. Voluntad y sugerencias. Formación y aprendizaje. Normas. La gestión de la calidad: Cuatro niveles de gestión de calidad. La calidad total. Del control de calidad a la gestión de la calidad total. Planificación. El coste. Sistemas de calidad: ¿Qué es?. Pilares básicos. Sistema de calidad ISO. El medio ambiente. Contaminación atmosférica. Contaminación de aguas. Contaminación de residuos sólidos. La gestión medioambiental de la empresa. Auditorías ambientales. Certificado de empresas.

Marque con una X el periodo correspondiente:

**Oper. Maq . Elaborar Productos  
Vegetales, en gral  
8375.001.8**

**5º PERIODO FORMATIVO**

**Presupuestos.**

Introducción al control presupuestario: La planificación y el control. Conceptos y aplicaciones. El presupuesto general. Ventajas del control presupuestario. Preparación ante los presupuestos. Introducción el objetivo. Tipos. Elaboración de un presupuesto: Introducción. Transcripción de datos. Conclusiones a los presupuestos. Preparar un presupuesto en poco tiempo. Ejemplo de un presupuesto de persona I y otro de Caja. Ejemplo de un presupuesto de una empresa comercial e industrial. El presupuesto flexible. Costes. Conceptos básicos de producción.

**Ofimática Básica**

Windows98: Principios básicos. Aspecto de Windows 98: El escritorio. La barra de tareas. Ventanas, cuadros de diálogo y menús. El explorador de windows. Accesos directos e iconos del escritorio.

Word 97: Introducción a Microsoft Word. Posibilidades básicas de edición. Posibilidades avanzadas de edición. Espaciado y tabulaciones. Trabajo con bloques de texto y con documentos completos. Formato a nivel de carácter. Formato a nivel de página I. Formato a nivel de página II. Fuentes, ortografía y sinónimos. Fusión del documento.

**6º PERIODO FORMATIVO**

**Inglés**

Pronunciación: Introducción. El alfabeto. El artículo indeterminado. El artículo determinado. El verbo "to be". El género. El número. El verbo "to have". Presente simple. Pronombres y adjetivos demostrativos. El adjetivo. Tipos. Posición. El orden. Sustantivación de un adjetivo. Adjetivos cuantitativos. Adjetivos numerales. Grados del adjetivo. Oraciones comparativas. Pronombres personales. Pronombres y adjetivos posesivos. Pronombres reflexivos y recíprocos. Pronombres indefinidos. Pronombres y adjetivos interrogativos. Presente Continuo. Adverbios: Modo. Lugar. Tiempo. Frecuencia. Cantidad. Las preposiciones. Los Tiempos Verbales: Presente. Pretérito. Futuro. El condicional. Verbos modales. Imperativo. Voz pasiva. El estilo directo e indirecto. Oraciones subordinadas. Coordinación y subordinación.

**Internet**

Introducción. Páginas WWW. La telaraña mundial. Microsoft Internet Explorer I. Microsoft Internet Explorer II. Netscape Communicator. Búsqueda de información en internet. Otros servicios de internet. Correo electrónico (e-mail). Grupo de noticias. Conversación en directo. IRC.