



CURSO DE ESPECIALIZACIÓN **OPERADOR DE INDUSTRIAS CONSERVERAS**

Los objetivos, competencias, contenido y duración del curso deben ser ajustados, de común acuerdo con la empresa, con el objetivo de lograr la mayor cobertura posible a las necesidades de capacitación detectadas.

ESCUELA INDUSTRIAL DE MÉXICO

15 de Mayo #202, entre Guerrero y Galeana
Col. Centro, Monterrey, N.L.

Tel. 81-2087-0868

E-mail: info@ptsmonterrey.com

www.ptsmonterrey.com

OBJETIVOS:

Manejar las materias primas agroalimentarias:

Identificar, clasificar y garantizar la calidad de las materias primas en la industria conservera.

Realizar el tratamiento y manipulación de materias primas: Aplicar procesos de limpieza, corte, escaldado y demás operaciones para asegurar la calidad de los productos.

Gestionar los sistemas auxiliares: Operar sistemas de refrigeración, congelación, envasado y control de calidad en la producción.

Controlar el proceso de transformación y almacenamiento: Supervisar las etapas de envasado, etiquetado y almacenamiento de los productos finales.

Garantizar la seguridad industrial: Identificar y prevenir riesgos, aplicando medidas de seguridad y utilizando equipos de protección.

COMPETENCIAS

Manejo de materias primas: Identificar y asegurar la calidad de las materias primas.

Tratamiento y manipulación: Aplicar procesos de limpieza, corte y escaldado de materias primas.

Gestión de sistemas auxiliares: Operar sistemas de refrigeración, congelación y envasado.

Control de procesos: Supervisar envasado, etiquetado y almacenamiento de productos.

Seguridad industrial: Identificar riesgos y aplicar medidas de seguridad.

CONTENIDO DEL CURSO

1. MATERIAS PRIMAS AGROALIMENTARIAS

- A. Materias primas de la industria conservera
- B. Ingredientes utilizados y calidad de las materias primas
- C. Características y condiciones generales para el transporte de materias primas
- D. Alteración cualitativa de materias primas
- E. Clasificación y almacenamiento de materias primas

2. TRATAMIENTO Y MANIPULACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- A. Control alimentario
- B. Operaciones previas, limpieza y calibrado de materias primas
- C. Pelado, selección y corte de materias primas
- D. Escaldado de materias primas
- E. Descabezado, eviscerado y deshuesado

3. OPERACIONES DE SERVICIOS AUXILIARES

- A. Sistemas de refrigeración y congelación
- B. Materiales de envasado y etiquetado de materias primas
- C. Sistemas de tratamiento de aguas en la industria alimentaria
- D. Sistemas de acondicionamiento de aire
- E. Sistemas de obtención de humo

4. PROCESOS DE SERVICIOS AUXILIARES

- A. Cadenas de transporte
- B. Sistemas de transformación
- C. Envasado y etiquetado
- D. Almacenamiento de productos finales
- E. Control de calidad

5. SEGURIDAD INDUSTRIAL

- A. Riesgos comunes en la industria (I)
- B. Riesgos químicos (I)
- C. Seguridad en la industria: Señalización
- D. Equipos de protección individual
- E. Seguridad en materia de incendios (I)