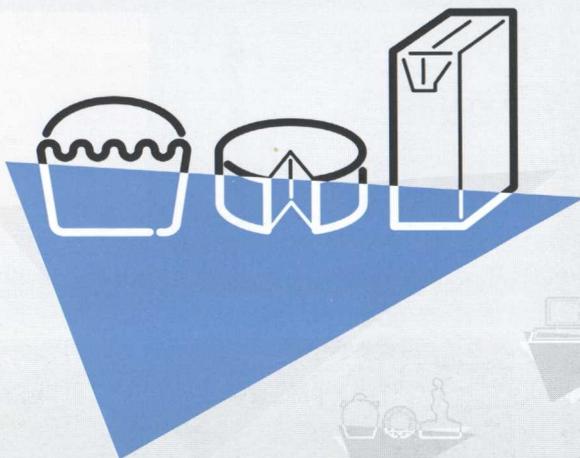
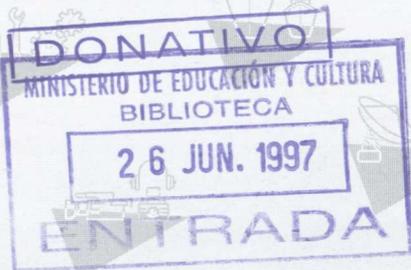


Industrias Alimentarias

277 (40) N&V

H/2460

Técnico en Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado



Grado Medio

Descripción

Este Técnico estará capacitado para realizar las operaciones de elaboración y envasado y aplicar los tratamientos de conservación de los derivados cárnicos, vegetales y cocinados. En condiciones higiénicas y de seguridad, manejando y manteniendo en uso la maquinaria y los equipos.

Aptitudes

- Destreza manual.
- Agudeza visual.
- Agudeza auditiva.
- Reflejos y equilibrio.
- Agudeza gustativa y olfativa.
- Precisión.
- Orden y método.

Actitudes

- Método.
- Atención.
- Iniciativa.
- Colaboración.
- Concentración.
- Pulcritud.

H/ 2460



Competencias requeridas

Las competencias propias del perfil son:

- Interpretar correctamente el lenguaje y comprender la información manejada en los procesos de elaboración y conservación de derivados cárnicos, vegetales, de pescados y cocinados.
- Conducir/supervisar las máquinas y equipos de preparación, elaboración, conservación y envasado de alimentos.
- Almacenar materias primas y productos terminados en la industria de conservas y de elaborados cárnicos, vegetales, de pescado y cocinado.
- Aplicar los tratamientos de conservación realizando las comprobaciones de calidad.
- Realizar las operaciones de envasado y embalaje de los elaborados cárnicos, vegetales, derivados del pescado y cocinados.
- Aplicar las medidas de higiene requeridas en la industria alimentaria y en las situaciones de trabajo.
- Realizar la limpieza y mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos.

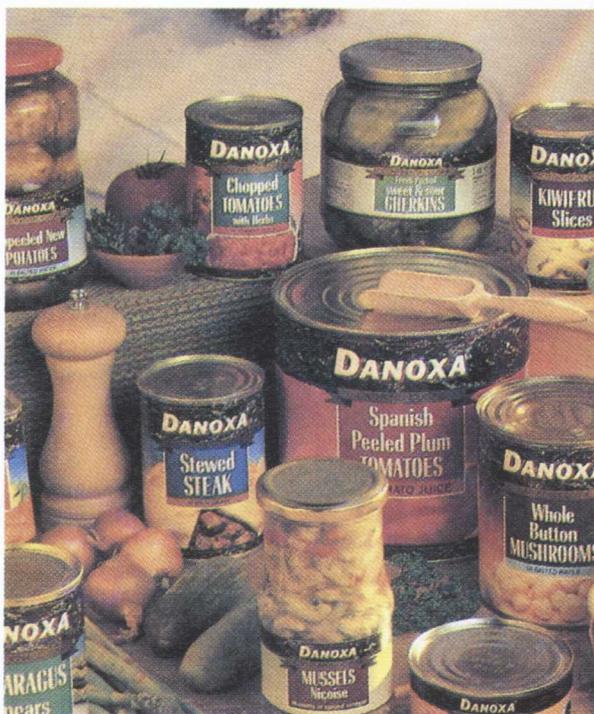
Puestos de trabajo que desempeña

- Elaborador de productos cárnicos.
- Jefe de masas cárnicas.
- Operador/controlador de embudidoras.
- Salador.
- Curador.
- Elaborador de pescado y derivados.
- Elaborador de conservas vegetales.
- Elaborador de encurtidos y aceitunas.
- Envasador.
- Almacenero.



Actividades que realiza

- Preparar y manejar los equipos y medios auxiliares de elaboración, conservación, envasado y embalaje de productos.
- Controlar las operaciones de selección, limpieza y preparación de las materias primas.
- Preparar e incorporar sustancias para estabilizar los productos.
- Obtener masas y pastas para embutidos y elaboraciones culinarias, garantizando la calidad e higiene de los preparados.
- Tomar muestras y realizar durante el proceso la verificación de la calidad del producto.
- Obtener productos curados o secos, controlando los procesos de fermentación y deshidratación.
- Obtener productos refrigerados y congelados, aplicando tratamientos de frío industrial.
- Controlar la línea de envasado de productos alimentarios.
- Aplicar las normas de higiene personal y en las áreas de trabajo e instalaciones.
- Realizar las operaciones de recogida y vertido de los residuos.



¿Qué útiles, herramientas y máquinas maneja?

Los más relevantes son: Cámaras frigoríficas. Congeladoras. Almacenes. Silos. Básculas. Medios de transporte internos. Instrumental de tomas de muestras. Calibradoras. Desgranadoras. Lavadoras. Cepilladoras. Peladoras. descabezadoras. Fileteadoras. Escaldeadores. Dosificadores. Amasadores. Cubicadores. Embutidoras. Cámaras de mantenimiento. Equipos de preparación y formación de envases. Equipo personal higiénico. Equipos de limpieza, desinfección y desinfectación de instalaciones.

Ambiente y condiciones en las que se realiza el trabajo

Realizará su actividad fundamentalmente en los subsectores de la industria cárnica, en la industria derivada del pescado, en la industria de preparación y conservación de frutas y hortalizas, en almacenes y centrales de venta de productos vegetales, derivados cárnicos y de pescado. Desarrolla el trabajo principalmente de pie en ambiente interior con iluminación natural y artificial, con atmósfera cargada de olores y ruidos. Puede verse sometido a riesgos profesionales como trastornos respiratorios, caídas, cortes, quemaduras, golpes, estrés y trastornos musculares.

Plan de formación

Título: Técnico en Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado.

Nivel académico: Grado Medio.

Duración: 1.400 Horas.

Programa formativo

(Módulos profesionales):

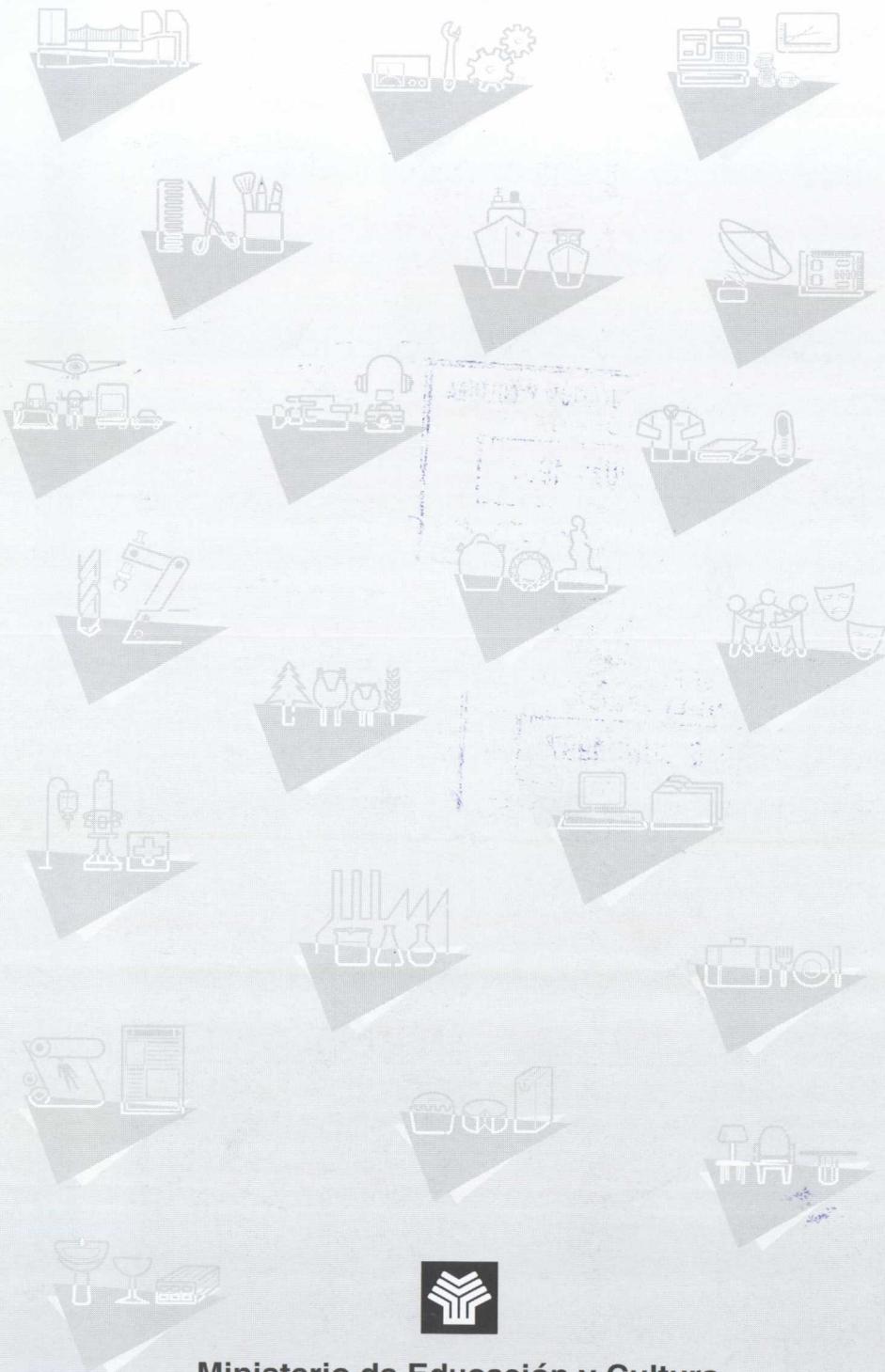
Operaciones y control de almacén. Operaciones básicas de elaboración de conservas. Tratamientos finales de conservación. Envasado y embalaje. Higiene y seguridad en la industria alimentaria. Materias primas, procesos y productos en la industria conservera. Sistemas de control y auxiliares de los procesos. Formación y orientación laboral. Formación en centro de trabajo.

Condiciones de acceso:

Título de Graduado en Educación Secundaria, o mediante prueba de acceso desde el mundo laboral.

Modalidades del bachillerato a las que da acceso:

- Ciencias de la Naturaleza y de la Salud.
- Tecnología.



Ministerio de Educación y Cultura
Secretaría General de Educación y Formación Profesional