



CURSO : CONTROL DE CIERRE EN CONSERVAS

JUSTIFICACIÓN

Los docentes de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias, del Ciclo Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria pueden impartir el módulo profesional “**Tratamiento de preparación y conservación de los alimentos** “.El mantenimiento de la esterilidad en conservas alimenticias depende de la hermeticidad del cierre de los envases.

Esta formación, les cualificará y entrenará en el control de calidad de los cierres en conservas.

OBJETIVOS

- Conocer el funcionamiento de una cerradora manual.
- Reconocer los elementos para garantizar la hermeticidad : doble cierre, y sellado de la tapa.
- Aprender a inspeccionar visualmente los defectos típicos de los cierres.
- Relacionar la necesidad de la hermeticidad del cierre de las conservas, con su esterilidad.
- Ser conscientes del obligado cumplimiento del control de calidad de los cierres en las industrias conserveras.

CONTENIDOS

- 1-Funcionamiento de una cerradora de latas.
- 2-Control de cierres en envases metálicos.
 - 2.1- Elementos del cierre.
 - 2.2- Inspección.
 - 2.2.1.Examen del cierre.
 - 2.2.2.Muestreo.
 - 2.2.3.Defectos apreciables visualmente.
- 3-Control de cierres en envases de cristal.
- 4-Otras formas de envasado .

PONENTE

D. Manuel Martínez responsable de la empresa “Conservas Martinete” en Puebla de la Calzada (Badajoz).

METODOLOGÍAS

La parte teórica se desarrollará con una metodología expositiva. La parte práctica se realizará en una empresa de conservas de tomate.

CARACTERÍSTICAS

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Este curso se oferta para un máximo de de **12 profesores de FP** en activo, de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias.

Los criterios de selección son los siguientes :

- Profesorado de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias de la demarcación del CPR de Plasencia.
- Profesorado de de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias del resto de la comunidad.
- En caso necesario, se establecerá un orden de solicitantes dentro de cada criterio, en función del **orden de inscripción**.

CALENDARIO , HORARIO Y LUGAR DE REALIZACIÓN

Las sesiones se celebrarán el día **23 de junio de 2017** en Puebla de la Calzada (Badajoz), en horario de **9:00 a 14:00** horas y **16:30 a 19:30** horas.

- La parte práctica se llevará a cabo en la empresa “Conservas Martinete”.

Nota : El CPR asumirá los gastos de locomoción y manutención de los participantes. Estos Servicios serán organizados por parte de la asesoría responsable. Para ello, se deberá solicitar por escrito, en el apartado de “Observaciones”, en la ficha de inscripción.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN

- Se expedirá un certificado de 8 horas, equivalente a **1 crédito**.
- Tendrán derecho a certificado todos los participantes que superen el 85% de asistencia. (D.O.E. 04/I I/2000)
- Para finalizar la acción formativa, los participantes tendrán que cumplimentar un cuestionario de evaluación on-line a través del enlace que se les facilite.

ASESORA RESPONSABLE

Teodora Maílo Moríñigo, asesora de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial.

INSCRIPCIONES

- A través de la ficha de inscripción electrónica de la página web del CPR.
- Para cualquier consulta llamar al teléfono 927017081
- E-Mail: cprpla.asesoria3@edu.juntaex.es
- El plazo de inscripción **finaliza el día 15 de junio 2017**.
- La lista de admitidos se publicará a partir del **día 16 de junio 2017** en la página web del CPR.

Para más información, visita nuestra página WEB <http://cprplasencia.juntaextremadura.net>