



**Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria.
INAQ0108 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria**

Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria. INAQ0108 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria

Duración: 70 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

- Adquirir y/o actualizar los conocimientos del manejo y la conservación de equipos de trabajo en la industria alimentaria.
- Conocer los procesos más importantes realizados en la industria alimentaria.
- Realizar operaciones de limpieza e higiene de equipos e instalaciones, así como de ayuda al mantenimiento de primer nivel.
- Tomar conciencia de las precauciones y medidas necesarias para la seguridad en el ámbito de la prevención de riesgos laborales y del cumplimiento de las normas de higiene y calidad alimentarias.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Operaciones y procesos principales de la industria alimentaria

Conservación por tratamientos térmicos: esterilización, pasteurización y escaldado.

Conservación de los alimentos por frío: refrigeración y congelación.

Operaciones para la eliminación de agua: evaporización, secado y liofilización.

Operaciones de procesado de sólidos: tamización, cortado y trituración.

Procesos de agitación de líquidos y sólidos. Agitación y emulsionado.

Operaciones de separación: centrifugación, extracción sólido-líquido, separación por membranas, ultrafiltración y ósmosis inversa.

Operaciones basadas en transformaciones químicas: fermentación y reactores biológicos

Tanques, bombas, válvulas y tuberías.

Instrumentos de medición y control.

Instalaciones y motores eléctricos. Medidas eléctricas básicas.

Elementos de potencia mecánica. Poleas, engranajes, reguladores de velocidad.

Maquinaria y equipos electro-mecánicos.

Elementos hidráulicos y electro-hidráulicos.

Elementos neumáticos y electro-neumáticos.

Equipos de producción y transmisión de calor. Intercambiadores.

Equipos de producción, distribución y acondicionamiento de aire.

Equipos de producción de frío.

Sistemas de acondicionamiento de agua.

Sistemas de automatización. Relés internos, temporizadores, contadores y autómatas programables.

Equipos con tecnologías emergentes en el tratamiento y conservación de alimentos.

Conceptos básicos de prevención de riesgos laborales

El trabajo. Riesgo laboral.

La salud. Accidentes de trabajo, enfermedad profesional y otras patologías.

Carga de trabajo. La fatiga y la insatisfacción laboral.

Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.

Riesgos ligados al medioambiente del trabajo.

Marco normativo básico de prevención.

Factores y situaciones de riesgos en la industria alimentaria

Riesgos ligados a los lugares de trabajo propios de la industria alimentaria. Instalaciones eléctricas. Instalaciones frigoríficas.

Instalaciones de gas y fuel-oil.

Riesgos ligados a los medios de trabajo utilizados en la industria alimentaria; caídas, cortes, atrapamientos y quemaduras.

Contactos con sustancias y contaminantes químicos.

Condiciones de trabajo propias de la industria alimentaria. Temperatura, ventilación, ruido, vibraciones, etc.

Normativa específica de prevención de riesgos en la industria alimentaria.

Medidas de protección y prevención de riesgos laborales

Sistemas elementales de control de riesgos.

Medidas preventivas y condiciones de seguridad en las instalaciones de las industrias alimentarias.

Medidas de protección colectiva.

Medidas de protección individual (EPI) en los distintos subsectores de la industria alimentaria.

Planes de emergencia y evacuación.

Incendios. Métodos de extinción.

Control de la salud de los trabajadores. Primeros auxilios. Alergias.

Gestión de la prevención.

Organización de la prevención en las empresas.

Delegados de prevención y Comité de Seguridad y Salud.

