INAD0108 Operaciones Auxiliares de Elaboración en la Industria Alimentaria

INAD0108 Operaciones Auxiliares de Elaboración en la Industria Alimentaria

Duración: 300 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: A distancia

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.

© icaformación2024

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, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/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.

© icaformación2024

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:

1. MÓDULO 1. MF0543_1 PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS ELEMENTALES DE LAS MATERIAS PRIMAS BÁSICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Clasificación de las materias primas por su origen.
2. Variedades y especificaciones en función del producto a obtener.
3. Protección de mercancías. Condiciones y medios de transporte externos.
4. Recepción de mercancías en la industria alimentaria. Operaciones y comprobaciones generales.
5. Documentación básica. Albaranes y hojas de recepción.
6. Métodos de selección y clasificación de materias primas.
7. Apreciación sensorial básica de materias primas.
8. Métodos de medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas.
9. Utillaje y equipos de control y valoración de materias primas, puesta a punto y control.
10. Registros y anotaciones de materias primas recepcionadas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS AUXILIARES EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

1. Materias primas auxiliares principales usadas en la Industria alimentaria.
2. Condimentos y especias.
3. Clasificación y descripción de los aditivos de la industria alimentaria.
4. Soluciones y medios estabilizadores; salmueras, salsas y aderezos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES AUXILIARES.

1. Cámaras de conservación y depósito de materias primas: nociones de manejo básico.
2. Sustancias conservantes.
3. Otras medidas de conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS.

1. Descripción de los principales procesos de preparación de materias primas: calibrado, limpieza, lavado, secado, especiales, congelado, pelado,
2. Operaciones específicas y resultados.
3. Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas.

© icaformación2024

4. Maquinaria y equipos específicos de preparación de materias primas.
5. Regulación de parámetros y manejo de mecanismos sencillos de control en maquinaria y equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD LABORAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

1. Normas básicas de higiene alimentaria.
2. Medidas de higiene personal.
3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Guías de buenas prácticas de higiene.
4. Riesgos más comunes en la industria alimentaria.
5. Normativa básica sobre prevención de daños personales. Planes de seguridad y emergencia.
6. Equipos de protección personal.

7. MÓDULO 2. MF0544_1 OPERACIONES BÁSICAS DE PROCESOS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0697 UTILIZACIÓN DE EQUIPOS Y UTILLAJE EN LA ELABORACIÓN Y TRATAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES BÁSICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

1. Descripción elemental, finalidad y parámetros básicos a controlar en las principales operaciones para elaborar productos alimentarios:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS, MAQUINARIA Y UTILLAJE UTILIZADO EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

1. Funcionamiento, instrumental de control y regulación básica de la maquinaria habitual de la industria alimentaria:
2. Descripción y manejo de las herramientas y utensilios básicos en la industria alimentaria; cuchillos, pinzas, desconchadoras, rejillas, fuentes ollas, cazos, espátulas, etc.
3. Medidas de higiene y seguridad en la manipulación de productos y en el manejo de útiles y equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVACIÓN Y ACABADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

1. Tipos de tratamiento para conservación y acabado de productos alimentarios. Productos y procesos.
2. Descripción y manejo básico de equipos y maquinaria de conservación y acabado de productos.
3. Sistemas elementales de control y registro de datos.
4. Anomalías y correcciones.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0698 MANEJO DE INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DESCRIPCIÓN ELEMENTAL Y ACTUACIONES BÁSICAS EN INSTALACIONES COMUNES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Instalaciones para acondicionamiento y tratamiento del agua. Distribución y bombeo.
2. Instalaciones de producción y acondicionamiento del aire y gases.
3. Instalaciones de producción de calor.
4. Instalaciones de producción y mantenimiento de frío.
5. Instalaciones para producción y distribución de electricidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN ELEMENTAL Y ACTUACIONES BÁSICAS EN LOS PRINCIPALES TIPOS DE INSTALACIONES DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Industrias cárnicas.
2. Industrias transformadoras de pescados.
3. Industrias transformadoras de frutas y hortalizas.
4. Industrias lácteas y ovoproductos.
5. Instalaciones de cereales, harinas y derivados.
6. Instalaciones para aceites y grasas.
7. Instalaciones de azúcar, chocolate y confitería.
8. Instalaciones para envasado, tratamiento y elaboración de bebidas.
9. Instalaciones para productos diversos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS Y SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA.

© icaformación2024

1. Riesgos más comunes en la industria alimentaria.
2. Normativa básica sobre prevención de daños personales.
3. Medidas de protección y prevención. Símbolos y señales.
4. Planes de seguridad y emergencia. Equipos de protección personal.
5. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
6. Guías de buenas prácticas de higiene.
7. Normas básicas de higiene alimentaria.
8. Medidas de higiene personal.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Tipos de residuos generados y sus efectos en el medio ambiente.
2. Operaciones básicas de recuperación, depuración y eliminación.
3. Ahorro hídrico y energético.

4. MÓDULO 3. MF0545_1 ENVASADO Y EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS DEL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios.
2. Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios.
3. Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIALES Y PRODUCTOS PARA EL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios:
2. Envolturas diversas.
3. Productos y materias de acompañamiento y presentación.
4. Recubrimientos y películas comestibles.
5. Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información.
6. Requisitos legales de acondicionado de productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIALES DE EMBALAJE Y EMBASADO.

1. Papeles, cartones y plásticos.
2. Flejes, cintas y cuerdas.
3. Bandejas y otros soportes de embalaje.
4. Gomas y colas.
5. Aditivos, grapas y sellos.
6. Otros materiales auxiliares

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESCRIPCIÓN DE LAS OPERACIONES DE ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE.

1. Formación de envases in-situ.
2. Manipulación y preparación de envases.
3. Limpieza de envases.
4. Procedimientos de llenado y dosificación.
5. Tipos o sistemas de cerrado.
6. Procedimiento de acondicionado e identificación.
7. Operaciones de envasado, regulación y manejo.
8. Envasado en atmósfera modificada.
9. Manipulación y preparación de materiales de embalaje.
10. Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes.
11. Rotulación e identificación de lotes.
12. Paletización y movimientos de palets.
13. Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje.
14. Anotaciones y registros de consumos y producción.
15. Seguridad e higiene en el envasado y embalaje de productos alimentarios

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FUNCIONAMIENTO BÁSICO DE LA MAQUINARIA DE ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE.

© icaformación2024

© icaformación2024

1. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado.
2. Equipos auxiliares.
3. Mantenimiento elemental puesta a punto.
4. Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerraduras. Máquinas automáticas de envasado y acondicionado.
5. Líneas automatizadas integrales.
6. Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje. Equipos auxiliares de embalaje.
7. Mantenimiento elemental y puesta a punto. Máquinas manuales de embalaje.
8. Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales

9. MÓDULO 4. MF0432_1 MANIPULACIÓN DE CARGAS CON CARRETILLAS ELEVADORAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMATIVA COMUNITARIA Y ESPAÑOLA.

1. Aspectos fundamentales sobre: normativa que desarrolla la ley de prevención de riesgos laborales, estableciendo las disposiciones mínimas de seguridad y salud
2. Carretillas automotoras y normativa española por la que se aprueban los reglamentos de manipulación manual de carga, así como, las de
3. Normas UNE, y NTP del Instituto Nacional Seguridad e Higiene en el Trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANUTENCIÓN.

1. Importancia socio-económica.
2. Flujo logístico de cargas y servicios.
3. Equipos para manutención.
4. Unidad de carga.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PALETIZACIÓN DE LA CARGA.

1. Sistemas de paletización.
2. Tipos de paletas.
3. Contenedores, bidones y otros.
4. Manutenciones especiales.
5. Mercancías peligrosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTABILIDAD DE LA CARGA.

1. Nociones de equilibrio. Tipos.
2. Aplicación de la ley de la palanca.
3. Centro de gravedad de la carga: concepto elemental y métodos sencillos para su determinación.
4. Interacción entre el centro de gravedad de la carga y el de la carretilla.
5. Triangulo de sustentación de la carretilla contrapesada convencional.
6. Pérdida de estabilidad de la carretilla descargada y cargada.
7. Vuelco transversal y longitudinal: como evitarlos.
8. Comportamiento dinámico y estático de la carretilla cargada y descargada: exceso de velocidad, sobrecarga, carga mal colocada, aceleraciones, bruscas, etc.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CARRETILLAS DE MANUTENCIÓN AUTOMOTORA Y MANUAL.

1. Clasificación y tipos.
2. Principales elementos de las carretillas manuales.
3. Principales elementos de las carretillas elevadoras de horquilla.
4. Sistema de elevación.
5. Tipos de mástiles, horquillas, cilindros hidráulicos, tableros portahorquillas y otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MANEJO Y CONDUCCIÓN DE CARRETILLAS.

1. Localización de los elementos de la carretilla.
2. Motor térmico.
3. Motor eléctrico.
4. Manejo de la máquina:

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS.

1. Equipo de protección individual.
2. Símbolos y señales.

© icaformación2024

3. Acceso/descenso de la carretilla: utilización del sistema de retención, cabina, cinturón de seguridad.
4. Circulación: velocidad de desplazamiento, trayectoria, naturaleza del piso, estado del mismo, entre otros.
5. Seguridad en el manejo: transporte y elevación de la carga.
6. Precauciones en el transporte en entornos especiales (industria química, explosivos y otros).

© icaformación2024