

MANEJO DE INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

Código: 6150

➤ **Modalidad:** Distancia

➤ **Duración:** 50 horas

➤ **Objetivos:**

Adquirir y/o actualizar conocimientos para desarrollar correctamente el trabajo en alguno de los sectores de la industria alimentaria, ofreciendo unas correctas prácticas de trabajo. Analizar las instalaciones y los servicios auxiliares de esta industria. Reconocer las diferentes actuaciones a realizar en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y de elaboración de productos. Identificar situaciones de riesgo para la higiene y la seguridad alimentarias, deduciendo las consecuencias para la salud de las personas. Distinguir los factores de riesgo para la seguridad del trabajador y reconocer la simbología de las señales relacionadas con la prevención de riesgos o de emergencias. Identificar las posibles alteraciones medioambientales que pueden ser provocadas por los residuos originados en esta industria.

➤ **Contenidos:**

Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria

Introducción

Instalaciones para acondicionamiento y tratamiento del agua. Distribución y bombeo

Instalaciones de producción y acondicionamiento del aire y los gases

Instalaciones de producción de calor

Instalaciones de producción y mantenimiento de frío

Instalaciones para la producción y la distribución de electricidad

Resumen

PROGRAMA FORMATIVO

Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos

Introducción

Industrias cárnicas

Industrias transformadoras de pescado

Industrias transformadoras de frutas y hortalizas

Industrias lácteas y de ovoproductos

Instalaciones de cereales, harinas y derivados

Instalaciones para aceites y grasas

Instalaciones de azúcar, chocolate y confitería

Instalaciones para el envasado, el tratamiento y la elaboración de bebidas

Instalaciones para productos diversos

Resumen

Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria

Introducción

Riesgos más comunes en la industria alimentaria

Normativa básica sobre prevención de daños personales

Medidas de protección y prevención. Símbolos y señales

Planes de seguridad y emergencia. Equipos de protección personal

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos

Guías de buenas prácticas de higiene

Normas básicas de higiene alimentaria

Medidas de higiene personal

Resumen

Protección medioambiental en la industria alimentaria

Introducción

Tipos de residuos generados y sus efectos en el medio ambiente

Operaciones básicas de recuperación, depuración y eliminación

Ahorro hídrico y energético

Resumen