

FICHA TÉCNICA

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

Horas: 70

Objetivos:

Realizar operaciones rutinarias de apoyo a la preparación y mantenimiento básico de equipos e instalaciones de la industria alimentaria.
Identificar los factores y situaciones de riesgo más importantes del puesto de trabajo que se desempeña.

Dirigido a:

Mozo de almacén.
Peón de la industria de la Alimentación bebidas y tabaco.
Auxiliar de planta alimentaria.
Auxiliar de mantenimiento en industria alimentaria.

Capacita para:

Para demostrar que se posee la formación establecida en el módulo formativo

Otros datos:

materia del mantenimiento de los equipos de trabajo en la industria alimentaria.
Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre la prevención de riesgos laborales, poniendo especial atención en los riesgos que se generan en las diversas actividades de la industria alimentaria y en las medidas preventivas.
Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, cuestiones relacionadas con la legislación aplicable en cada caso, relacionada con las principales técnicas y procesos de la industria alimentaria y la prevención de riesgos laborales.
A lo largo del manual, se incluyen ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión del texto y favorecer así su asimilación.
A final de cada unidad, se dispone de unos ejercicios de autoevaluación con los que el alumno podrá medir su nivel de aprendizaje.

FICHA TÉCNICA

Contenido Formativo:

1. Operaciones y procesos principales de la industria alimentaria

- 1.1. Introducción
- 1.2. Conservación por tratamientos térmicos: esterilización, pasteurización y escaldado
- 1.3. Conservación de los alimentos por frío: congelación y refrigeración
- 1.4. Operaciones para la eliminación de agua: evaporación, secado y liofilización
- 1.5. Operaciones de procesado de sólidos: tamización cortado y trituración
- 1.6. Procesos de agitación de líquidos y sólidos. Agitación y emulsionado
- 1.7. Operaciones de separación: centrifugación, extracción sólido-líquido, separación por membranas, ultrafiltración y ósmosis inversa
- 1.8. Operaciones basadas en transformaciones químicas: fermentación y reactores biológicos
- 1.9. Principales procesos empleados en la industria alimentaria
- 1.10. Resumen

2. Descripción de componentes, así como mantenimiento y limpieza de primer nivel de los principales equipos utilizados en la industria alimentaria

- 2.1. Introducción
- 2.2. Tanques, bombas, válvulas y tuberías
- 2.3. Instrumentos de medición y control
- 2.4. Instalaciones y motores eléctricos. Medidas eléctricas básicas
- 2.5. Elementos de potencia mecánica. Poleas, engranajes, reguladores de velocidad
- 2.6. Maquinaria y equipos electro-mecánicos
- 2.7. Elementos hidráulicos y electro-hidráulicos
- 2.8. Elementos neumáticos y electro-neumáticos. Descripción
- 2.9. Equipos de producción y transmisión de calor. Intercambiadores
- 2.10. Equipos de producción, distribución y acondicionamiento de aire
- 2.11. Equipos de producción de frío
- 2.12. Sistemas de acondicionamiento de agua
- 2.13. Sistemas de automatización. Relés internos, temporizadores, contadores y autómatas programables
- 2.14. Equipos con tecnologías emergentes en el tratamiento y conservación de alimentos
- 2.15. Resumen

3. Conceptos básicos de prevención de riesgos laborales

- 3.1. Introducción
- 3.2. El trabajo. Riesgo laboral
- 3.3. La salud. Accidentes de trabajo, enfermedad profesional y otras patologías
- 3.4. Carga de trabajo. La fatiga y la insatisfacción laboral
- 3.5. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
- 3.6. Riesgos ligados al ambiente de trabajo
- 3.7. Marco normativo básico de prevención

FICHA TÉCNICA

3.8. Resumen

4. Factores y situaciones de riesgo en la industria alimentaria

- 4.1. Introducción
- 4.2. Riesgos ligados a los lugares de trabajo propios de la industria alimentaria
- 4.3. Riesgos ligados a los medios de trabajo utilizados en la industria alimentaria. Caídas, cortes, atrapamientos y quemaduras
- 4.4. Contactos con sustancias y contaminantes químicos
- 4.5. Condiciones de trabajo propias de la industria alimentaria
- 4.6. Normativa específica de prevención de riesgos laborales en la industria alimentaria
- 4.7. Resumen

5. Medidas de protección y prevención de riesgos laborales

- 5.1. Introducción
- 5.2. Sistemas elementales de control de riesgos
- 5.3. Medidas preventivas y condiciones de seguridad en las instalaciones de las industrias alimentarias
- 5.4. Medidas de protección colectiva
- 5.5. Medidas de protección individual (EPI) en los distintos subsectores de la industria alimentaria
- Planes de emergencia y evacuación
- 5.6. Incendios. Métodos de extinción
- 5.7. Control de la salud de los trabajadores. Primeros auxilios. Alergias
- 5.8. Gestión de la prevención
- 5.9. Organización de la prevención en las empresas
- 5.10. Delegados de prevención y comité de seguridad y salud
- 5.11. Resumen