

## FICHA TÉCNICA

**Curso: Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios.  
INAD0108 - Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria**

**Horas: 50**

### **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.

### **Dirigido a:**

A trabajadores y a mandos de empresas del sector de la alimentación, así como a mandos intermedios de industrias relacionadas. A interesados en adquirir conocimientos sobre los procesos básicos de elaboración de productos alimentarios, así como las instalaciones en las que estos se realizan.

### **Capacita para:**

Para mejorar la calidad y la eficacia en el trabajo en instalaciones de procesamiento de alimentos. Conocer los procedimientos a realizar para así aumentar la eficiencia del proceso. Saber actuar en comprobaciones rutinarias de control. Colaborar en la vigilancia del correcto funcionamiento de los equipos, detectando anomalías. Saber relacionar la seguridad y la higiene en el trabajo con la obtención de un producto seguro y el objetivo de una empresa eficiente y concienciada con el medio ambiente.

### **Otros datos:**

Para interesados sin conocimientos previos que deseen adquirir una visión general de las instalaciones básicas.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre el trabajo diario en industrias del sector alimentario.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquellas normativas que son interesantes, tanto para empresas como para consumidores.

A lo largo del manual encontrará la definición de términos específicos relacionados con los

## FICHA TÉCNICA

procedimientos realizados en las instalaciones principales encontradas en distintos sectores de la industria alimentaria.

Para una mejor comprensión de abreviaturas, estas vienen desarrolladas en notas aclaratorias. De igual forma, el manual incluye distintos ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión del texto y ser así de fácil asimilación.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Instalaciones para acondicionamiento y tratamiento del agua. Distribución y bombeo
- 1.3. Instalaciones de producción y acondicionamiento del aire y los gases
- 1.4. Instalaciones de producción de calor
- 1.5. Instalaciones de producción y mantenimiento de frío
- 1.6. Instalaciones para la producción y la distribución de electricidad
- 1.7. Resumen

#### **2. Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Industrias cárnicas
- 2.3. Industrias transformadoras de pescado
- 2.4. Industrias transformadoras de frutas y hortalizas
- 2.5. Industrias lácteas y de ovoproductos
- 2.6. Instalaciones de cereales, harinas y derivados
- 2.7. Instalaciones para aceites y grasas
- 2.8. Instalaciones de azúcar, chocolate y confitería
- 2.9. Instalaciones para el envasado, el tratamiento y la elaboración de bebidas
- 2.10. Instalaciones para productos diversos
- 2.11. Resumen

#### **3. Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Riesgos más comunes en la industria alimentaria
- 3.3. Normativa básica sobre prevención de daños personales
- 3.4. Medidas de protección y prevención. Símbolos y señales
- 3.5. Planes de seguridad y emergencia. Equipos de protección personal
- 3.6. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
- 3.7. Guías de buenas prácticas de higiene
- 3.8. Normas básicas de higiene alimentaria
- 3.9. Medidas de higiene personal
- 3.10. Resumen

## FICHA TÉCNICA

### **4. Protección medioambiental en la industria alimentaria**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Tipos de residuos generados y sus efectos en el medio ambiente
- 4.3. Operaciones básicas de recuperación, depuración y eliminación
- 4.4. Ahorro hídrico y energético
- 4.5. Resumen