



INESEM

BUSINESS SCHOOL

***Operaciones Auxiliares de Elaboración en la
Industria Alimentaria (Online)***

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Operaciones Auxiliares de Elaboración en la Industria Alimentaria (Online)

duración total: 300 horas

horas teleformación: 150 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En la actualidad, en el mundo de las industrias alimentarias y dentro del área profesional de alimentos diversos, más concretamente en las operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria, es muy importante conocer los diferentes procesos por cual se realizan. Por ello, con el presente curso se trata de aportar los conocimientos necesarios para conocer la preparación de materias primas, las operaciones básicas, el envasado y empaquetado de productos alimentarios y la manipulación de cargas con carretillas elevadoras.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.
- Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.
- Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.
- Manipular cargas con carretillas elevadoras.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAD0108 Operaciones Auxiliares de Elaboración en la Industria Alimentaria certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

salidas laborales

Desarrolla su actividad en la industria alimentaria de pequeño, mediano o gran tamaño, tanto las que se dedican a la fabricación directa de transformados alimentarios, como las de servicios y productos auxiliares para el sector. Se integra en un equipo de trabajo con otras personas donde desarrolla tareas normalizadas de apoyo en las áreas de recepción, preparación, elaboración y conservación, y opera de forma automática, dispositivos, equipos e instalaciones en la línea de producción y en la de envasado y embalaje. Trabaja siempre bajo instrucciones y con elemental autonomía técnica.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello

NOMBRE DEL ALUMNO/A



forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF0432_1 Manipulación de Cargas con Carretillas Elevadoras'
- Manual teórico 'MF0545_1 Envasado y Empaquetado de Productos Alimentarios'
- Manual teórico 'MF0543_1 Preparación de Materias Primas'
- Manual teórico 'UF0697 Utilización de Equipos y Utillaje en la Elaboración y Tratamiento de Productos Alir
- Manual teórico 'UF0698 Manejo de Instalaciones para la Elaboración de Productos Alimentarios'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

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 y lavado, secado, cepillado, troceado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, batido, concentración, deshidratación, escaldado, higienización, despiece, descongelación.
2. Operaciones específicas y resultados.
3. Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas.
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.

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.

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.

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 acondicionamiento 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 acondicionamiento 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, retráctilado, 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.

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 embalaje.
7. Mantenimiento elemental y puesta a punto. Máquinas manuales de embalaje.
8. Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales

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. Directivas comunitarias y normativa española por la que se aprueban los reglamentos de manipulación manual de carga, así como, las de carretillas automotoras de manutención.
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, carg mal colocada, aceleraciones, maniobras incorrectas.

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.

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).