







***UF0830 Maquinaria
Elaboración de P***



INESEM

SINESS SCHOOL

***e Instalaciones en la
Productos Cárnicos***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

UF0830 Maquinaria Elaboración de F

duración total: 50 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de las industrias cárnicas, es necesario con
industrias cárnicas, dentro del área profesional cárnica.
aportar los conocimientos necesarios para maquinaria e
productos cárnicos.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Describir el funcionamiento y las necesidades de las m
- Supervisar las operaciones de mantenimiento de primer
- Especificar los requerimientos de agua, aire, frío, calor y supervisar la operatividad y mantenimiento de los serv
- Controlar la aplicación de las normas de higiene y seguridad en las operaciones del proceso de elaboración de productos y
- Aplicar las normas de higiene personal y los sistemas de desratización en la industria cárnica.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Instalaciones en la Elaboración de Productos Cárnicos con las Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigida a profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad en las convocatorias que vayan publicando las distintas comunidades autónomas y el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de 17 de octubre de 2009, por el que se establecen las distintas Unidades de Competencia de los certificados de profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

+ Información Gratis

Desarrolla su actividad en industrias cárnicas, en empre como en mataderos comárcales e industriales y en sala: trabajo con otras personas del mismo o inferior nivel de supervisión y control del trabajo de los operarios de su u intermedio que organiza y dirige el trabajo de un conjunt depende de un responsable técnico de nivel superior de

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m)

La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sellc



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en
es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder aprobar.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su actividad en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0830 Maquinaria e Instalaciones e

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregado. Contamos con una extensa plantilla de profesores especialistas con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y conseguir respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas para hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis





plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de cada módulo de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de ineseu ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis



Después de la finalización del curso, que dependerá de la modalidad formativa con una fecha de inicio y una fecha

de finalización. En los cursos de modalidad online, el campus virtual incluye videos, lecturas y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro gestor de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización y lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. MAQUINARIA E INSTALACIONES EN CARNICERÍAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS EN CARNICERÍAS.

1. Máquinas y equipos que intervienen en el sacrificio, despiece y

+ Información Gratis

2. Utensilios y elementos de uso frecuente en el matadero en su utilización.

3. Máquinas y equipos para la elaboración de preparaciones y prevención de riesgos.

4. Composición básica de la maquinaria, útiles y equipos para la elaboración de productos cárnicos.

5. Mantenimiento rutinario de equipos, máquinas y accesorios. Seguimiento y control del mantenimiento de primer nivel.

6. Control de funcionamiento. Seguimiento de instrucciones.

7. Anomalías y posibles fallos que pueden producirse en equipos internos y soluciones que precisan servicios externos.

8. Componentes electrónicos que intervienen, activan y controlan.

9. Relación de la maquinaria y equipos con las fuentes de energía.

10. Maquinaria y equipos de envasado, etiquetado y en su funcionamiento y control.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES Y SERVICIOS

1. Generación de calor (agua y vapor). Combustibles y manejo. Calderas de vapor.

2. Conducción de agua caliente y vapor a los equipos de producción.

3. Cambiadores de calor. Funcionamiento y uso.

+ Información Gratis

4. Producción de aire. Funcionamientos neumáticos y aire comprimido.

5. Tratamiento y conducción de agua fría. Utilización en

6. Producción de potencia mecánica. Cadenas de trans

7. Motores eléctricos. Funcionamiento e instalaciones:

8. Instalaciones de producción de frío. Fundamentos. F enfriamiento, válvulas....

9. Aplicaciones de frío en la industria cárnica. Cámaras

10. Los servicios auxiliares y sus aplicaciones en las op elaboración de productos cárnicos. Visión general y asp

11. Optimización de recursos energéticos e hídricos. M

12. Dispositivos y medidas de seguridad en los servicio de los equipos e instalaciones auxiliares.

13. Mantenimiento de primer nivel de los servicios auxil las medidas correctoras.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE Y SEGURIDAD LABO

1. Normativa general de higiene y seguridad en la indu

2. Normativa particular para la industria cárnica:.

3. ▫ Normativa legal de carácter horizontal y de caracte

4. ▫ Guías de prácticas de higiene correctas en el faena

+ Información Gratis

- 1.- Higiene personal: Vestimenta, aseo personal, otros.
- 5.Situaciones especiales y comportamientos que entrañan riesgos.
- 6.Características de los espacios y lugares de trabajo.
- 7.Superficies: materiales y construcción.
- 8.º Itinerarios y accesos.
- 9.º Colores identificativos.
- 10.º Distribución de instalaciones y equipos en los espacios.
- 11.º Ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
- 12.º Áreas de contacto con el exterior.
- 13.º Elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
- 14.Señales y medidas de seguridad y emergencia reglamentarias.
- 15.Situaciones de emergencia e intervenciones de rescate.
- 16.Enfermedades profesionales más corrientes en materia de productos cárnicos. Medidas preventivas.
- 17.Actuaciones en caso de accidente. Primeros auxilios.
- 18.Elaboración de informes y de partes de accidente.
- 19.Limpieza general en planta e instalaciones. Manual de mantenimiento.
- 20.Eliminación de residuos. Evacuación. Protección ambiental.
- 21.Planes de desinfección, desinsectación y desratización.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y