

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria.

INAQ0108 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Evaluar la potencialidad turística en un ámbito determinado que permita detectar oportunidades de creación y desarrollo de productos turísticos locales. Poner en práctica y evaluar estrategias de creación, mejora y desarrollo de productos y servicios turísticos en entornos locales, teniendo en cuenta la potencialidad turística del área, la demanda actual, potencial y la protección ambiental.

CONTENIDOS

OPERACIONES Y PROCESOS PRINCIPALES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Conservación por tratamientos térmicos: esterilización, pasteurización y escaldado

2. Conservación de los alimentos por frío: refrigeración y congelación
3. Operaciones para la eliminación de agua: evaporización, secado y liofilización
4. Operaciones de procesamiento de sólidos: tamización, cortado y trituración
5. Procesos de agitación de líquidos y sólidos. Agitación y emulsionado
6. Operaciones de separación: centrifugación, extracción sólido-líquido, separación por membranas, ultrafiltración y ósmosis inversa

OPERACIONES BASADAS EN TRANSFORMACIONES QUÍMICAS: FERMENTACIÓN Y REACTORES BIOLÓGICOS

1. Tanques, bombas, válvulas y tuberías
2. Instrumentos de medición y control
3. Instalaciones y motores eléctricos. Medidas eléctricas básicas
4. Elementos de potencia mecánica. Poleas, engranajes, reguladores de velocidad
5. Maquinaria y equipos electro-mecánicos
6. Elementos hidráulicos y electro-hidráulicos
7. Elementos neumáticos y electro-neumáticos
8. Equipos de producción y transmisión de calor. Intercambiadores
9. Equipos de producción, distribución y acondicionamiento de aire
10. Equipos de producción de frío
11. Sistemas de acondicionamiento de agua
12. Sistemas de automatización. Relés internos, temporizadores, contadores y autómatas programables
13. Equipos con tecnologías emergentes en el tratamiento y conservación de alimentos
14. Conceptos básicos de prevención de riesgos laborales
16. El trabajo. Riesgo laboral
17. La salud. Accidentes de trabajo, enfermedad profesional y otras patologías
18. Carga de trabajo. La fatiga y la insatisfacción laboral
19. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
20. Riesgos ligados al medioambiente del trabajo
21. Marco normativo básico de prevención

FACTORES Y SITUACIONES DE RIESGOS EN LA INDUSTRIA

ALIMENTARIA

1. Riesgos ligados a los lugares de trabajo propios de la industria alimentaria.
Instalaciones eléctricas. Instalaciones frigoríficas
2. Instalaciones de gas y fuel-oil
3. Riesgos ligados a los medios de trabajo utilizados en la industria alimentaria; caídas, cortes, atrapamientos y quemaduras
4. Contactos con sustancias y contaminantes químicos
5. Condiciones de trabajo propias de la industria alimentaria. Temperatura, ventilación, ruido, vibraciones, etc...
6. Normativa específica de prevención de riesgos en la industria alimentaria

MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Sistemas elementales de control de riesgos
2. Medidas preventivas y condiciones de seguridad en las instalaciones de las industrias alimentarias
3. Medidas de protección colectiva
4. Medidas de protección individual (EPI) en los distintos subsectores de la industria alimentaria
5. Planes de emergencia y evacuación
6. Incendios. Métodos de extinción
7. Control de la salud de los trabajadores. Primeros auxilios. Alergias
8. Gestión de la prevención
9. Organización de la prevención en las empresas
10. Delegados de prevención y Comité de Seguridad y Salud



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es