

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF0557_3 Organización de una Unidad de Producción Alimentaria

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

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

OBJETIVOS

En el ámbito de las industrias alimentarias es necesario conocer los diferentes campos de las industrias cárnicas, dentro del área profesional cárnica. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la organización de una unidad de producción alimentaria

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ORGANIZACIÓN DE UNA UNIDAD DE PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA PRODUCTIVA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Sectores. Subsectores y áreas productivas en la industria alimentaria
2. Tipos de empresas. Tamaño
3. Situación actual y previsible de las empresas del sector

4. El mercado internacional: Globalización y competitividad
5. Sistemas productivos en la industria alimentaria
6. Estructura organizativa de las industrias alimentarias
7. Organización empresarial: Áreas funcionales y departamentos principales
8. Política y Cultura empresarial en las industrias alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Conceptos básicos sobre planificación, organización y control
2. Definiciones, evolución y partes que la integran
3. Importancia y objetivos de producción
4. Reparto de competencias y funciones. Mandos, técnicos, especialistas y empleados
5. Ritmos de trabajo y control de tiempos
6. Programación de la producción: Objetivos de la programación
7. Técnicas de programación: PERT, CPM, ROY
8. Terminología y simbología en la programación
9. Programación de la producción en un contexto aleatorio. Riesgo e incertidumbre
10. Programación de proyectos según costes
11. Ordenación y control de la producción: Necesidades de información. Calendario de entradas
12. Necesidades de materias primas, productos y materiales en la línea de producción
13. Recursos humanos: Clasificación y métodos de medida
14. Gestión y dirección de equipos humanos: Relaciones laborales, asignación de tareas, asesoramiento, motivación y valoración del personal
15. Equipos, maquinaria e instalaciones necesarias en producción: planificación, disponibilidad y control
16. Capacidad de trabajo. Áreas de trabajo: Puestos y funciones
17. Medios y procedimientos de fabricación en relación al tipo de producto a elaborar
18. Lanzamiento de la producción. Fases previas y evaluación de resultados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Tipos de control
2. Confección de estándares
3. Medición de estándares y patrones
4. Corrección de errores: Responsabilidades
5. Análisis de errores. Control preventivo
6. Elementos, parámetros y constantes para elaborar un mantenimiento preventivo de las máquinas de producción
7. Documentación y registros para la ordenación, gestión y control de la unidad de producción
8. Control de personal y valoración del trabajo (métodos)
9. Adiestramiento en el puesto de trabajo: Técnicas. Necesidades de formación. Incentivos e idoneidad del puesto de trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE COSTOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Conceptos generales de costos. Costos fijos o generales y costos variables
2. Costos de mercancías y equipo. Cálculos
3. Costos de la mano de obra. Fijos y eventuales
4. Costos de producción y del producto final. Cálculos
5. Control de costos de producción
6. Identificación de los costos en una unidad de producción
7. Recopilación y archivo de documentación de costos de producción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Riesgos específicos en una unidad de producción de la industria alimentaria
2. Auditorias de prevención de riesgos laborales
3. Prevención de riesgos laborales en la industria alimentaria. Medidas para minimizarlos o

eliminarlos

4. Plan de seguridad y salud laboral en una unidad de producción
5. Planes de mantenimiento preventivo. Construcción del mismo
6. Equipos de protección individual y planes de emergencia
7. Asesoramiento del personal y motivación sobre riesgos y prevención
8. Documentación e información sobre el personal al cargo en materia de salud laboral



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