ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
UF1279 Mantenimiento y Seguridad de Maquinaria y Equipos de Tratamientos Finales de Conservación

---

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Este curso se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF1279 Mantenimiento y Seguridad de Maquinaria y Equipos de Tratamientos Finales de Conservación, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal que permitirá al alumnado adquirir las habilidades profesionales necesarias para analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad personal y las medidas de prevención y protección aplicables al área y equipos de tratamientos finales de conservación, así como describir las condiciones y dispositivos de seguridad de los equipos utilizados en los tratamientos finales de conservación.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS PARA TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVACIÓN

1. Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza,

mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización

2. Equipos de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el manejo
3. Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo
4. Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización
5. Congeladores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el empleo
6. Aislamiento térmico

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SALUD LABORAL APLICABLES AL ÁREA Y EQUIPOS DE TRATAMIENTOS FINALES EN CONSERVAS Y ELABORADOS VEGETALES

1. Factores y situaciones de riesgo más comunes en el área de trabajo de tratamiento final de conservas y elaborados vegetales. Consecuencias
2. Normativa y planes de seguridad en el área y equipos de tratamiento final, relativo a vestimenta, medidas preventivas en el manejo de productos, señalizaciones, dispositivos de seguridad y otros
3. Medidas para que el área de trabajo se mantenga libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar el trabajo
4. Condiciones y dispositivos de seguridad de los equipos utilizados en los tratamientos finales de conservas y elaborados vegetales
5. Alteraciones y anomalías observadas en las condiciones ambientales del área de tratamiento final de conservas y elaborados vegetales e informar por los cauces establecidos proponiendo medidas correctoras

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

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS