



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0822 Organización de Locales, Instalaciones y Equipos

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

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

OBJETIVOS

En el ámbito marítimo pesquera, es necesario conocer los diferentes campos de organización de lonjas, dentro del área pesca y navegación. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. ORGANIZACIÓN DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES Y TRATAMIENTO DE LOS PRODUCTOS

1. Edificios y locales
2. - Situación
3. Pavimentos, cubiertas y paramentos verticales
4. Salas de manipulación y elaboración

5. Ventilación, iluminación
6. Agua y desagües.
7. Servicios higiénicos
8. Sistemas de destrucción, transformación o almacenamiento de residuos
9. Laboratorios y sistemas de pesas y medidas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ORGANIZACIÓN Y VIGILANCIA EN LONJAS Y CENTROS DE EXPEDICIÓN EN ORIGEN

1. Equipos y elementos de trabajo
2. - Utilización de materiales
3. - Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas, utillaje e instalaciones
4. Dispositivos en maquinas transportadoras
5. Sistemas de drenaje
6. Características generales de envases y recipientes

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE OBTENCIÓN, CONSERVACIÓN Y CONTROL DE MATERIALES Y OBJETOS

1. Definiciones
2. Requisitos generales y especiales
3. Medidas específicas
4. Solicitudes de autorización para nuevos materiales
5. - Tramites
6. - Dictamen
7. - Autorización
8. Etiquetado de envases
9. - Identificación
10. - Certificación
11. - Seguimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES

1. Sistemas de autocontrol basados en APPCC
2. Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades y medidas de prevención
3. Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y envases que estén en contacto con las materias primas
4. Productos de limpieza
5. - Características y propiedades
6. - Riesgos
7. - Modo de uso
8. - Tiempo de actuación



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