



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## INAN70 Operario de Procesos de la Industria Alimentaria

---

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

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

---

### OBJETIVOS

En el ámbito de las Industrias Alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos del Operario de Procesos de la Industria Alimentaria, dentro del área profesional Área Transversal. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para participar en la conducción y control de los procesos de recepción, transformación, elaboración, envasado y almacenamiento.

### CONTENIDOS

#### PARTE 1. OPERACIONES BÁSICAS DE TRANSFORMACIÓN Y ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

##### MÓDULO 1. PRÁCTICAS

1. Conocer responsabilidades
2. Actuar conforme a lo indicado en el plan de emergencia
3. Relacionar la señalización y medidas preventivas existentes
4. Realizar primeros auxilios
5. Establecer la secuencia correcta del proceso

6. Regular el flujo correcto de las materias primas de que se trate
7. Controlar el funcionamiento de los equipos utilizados
8. Determinar y regular medidas, velocidades, temperaturas u otros parámetros
9. Realizar la limpieza y el mantenimiento de los equipos
10. Aplicar las medidas de seguridad en la manipulación

## MÓDULO 2. CONTENIDO TEÓRICO

1. Seguridad, higiene y protección medioambiental
2. - Normativa higiénico-sanitaria, laboral y medioambiental aplicable en la Industria Alimentaria
3. - Higiene alimentaria y buenas prácticas de manipulación
4. - Limpieza y desinfección; concepto, métodos, equipos y productos
5. - Plan de análisis de peligros y puntos críticos de control
6. - Métodos de control de plagas: desratización y desinsectación
7. - Situaciones de riesgo: medidas de prevención y señalización
8. - Situaciones de emergencias y accidentes
9. - Ahorro y alternativas energéticas
10. - Residuos generados en las actividades
11. - Buenas prácticas ambientales
12. Tratamientos previos
13. - Selección
14. - Criterios de selección
15. - Procedimientos
16. - Equipos industriales: limpieza y mantenimiento de usuario
17. - Clasificación
18. - Funciones y factores de calidad
19. - Procedimientos
20. - Equipos industriales: limpieza y mantenimiento de usuario
21. - Pelado
22. - Procedimientos
23. - Equipos industriales: limpieza, mantenimiento de usuario
24. - Escaldado
25. - Procedimientos

26. - Equipos industriales: limpieza, mantenimiento de usuario
27. - Separación de residuos
28. - Seguridad en el puesto de trabajo
29. Tratamientos mecánicos o de conversión
30. - Aplicaciones de la reducción de tamaño
31. - Molturación seca
32. - Molturación húmeda
33. - Separación por tamaño. Tamizado
34. - Equipos industriales: limpieza y mantenimiento de usuario
35. - Producción de mezclas
36. - Mezcla de alimentos líquidos, sólidos y pastas viscosas
37. - Equipos industriales: limpieza y mantenimiento de usuario
38. - Aplicaciones de las técnicas de separación
39. - Sedimentación
40. - Decantación
41. - Centrifugación
42. - Filtración
43. - Tecnologías de separación por membranas
44. - Equipos industriales: limpieza y mantenimiento de usuario
45. - Emulsión y homogeneización
46. - Formulación y preparación de sistemas emulsionantes
47. - Homogeneización
48. - Equipos industriales: limpieza y mantenimiento de usuario
49. - Separación de residuos
50. - Seguridad en el puesto de trabajo
51. Biotecnología alimentaria
52. - Aplicaciones industriales. Bacterias, levaduras y mohos utilizados en la industria alimentaria
53. - Fermentaciones. Tipos y factores de control del proceso
54. - Separación de residuos bioquímicos
55. - Seguridad en la manipulación de microorganismos
56. Procesos de transformación por aplicación de calor
57. - Aplicaciones industriales
58. - Fritura, cocción y asado

59. - Aceites y grasas utilizadas para freír
60. - Sistema de control de reciclaje de aceite
61. - Equipos industriales: limpieza y mantenimiento de usuario
62. Procesos de control y disminución de la actividad del agua
63. - Aplicaciones industriales de la evaporación, concentración, deshidratación y liofilización
64. - Evaporación
65. - Tipos de instalaciones: evaporadores simples, evaporación múltiple efecto
66. - Equipos utilizados en los sistemas de evaporación
67. - Clasificación de las tecnologías de deshidratación
68. - Secaderos discontinuos: de horno, de armario o bandeja rotatorio
69. - Secaderos continuos: de túnel, de cinta
70. - Secadores de vapor
71. - Atomización: atomizadores de presión, rotatorios y neumáticos
72. - Productos lácteos, café instantáneo, té instantáneo, huevos deshidratados
73. - Medida de la actividad del agua: higrómetros
74. - Liofilización
75. - Liofilizadores industriales: discontinuos (de bandejas) y continuos (de bandeja, dinámico)
76. - Equipos industriales: limpieza y mantenimiento de usuarios
77. - Separación de residuos
78. - Seguridad en el puesto de trabajo
79. Procesos de transferencia de materia
80. - Aplicaciones industriales de la extracción y destilación
81. - Destilación
82. - Extracción
83. - Equipos industriales: de destilación y de extracción: limpieza y mantenimiento a nivel de usuario
84. - Separación de los residuos
85. - Seguridad en el puesto de trabajo
86. Control automático de procesos
87. - Tipos de automatización
88. - Características de los instrumentos y elementos de control:
89. - Sensores: detectores de temperatura, presión, nivel, caudal

- 90. - Señales analógicas y digitales
- 91. - Válvulas automáticas. Válvulas de control
- 92. - Controladores automáticos
- 93. - Control y calibración de equipos
- 94. - Sistemas de control por ordenador
- 95. - Automatismos lógicos
- 96. - Autómatas programables

## PARTE 2. RECEPCIÓN, ENVASADO, CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

### MÓDULO 1. PRÁCTICAS

- 1. Determinar las comprobaciones a realizar
- 2. Contrastar la documentación en información asociada
- 3. Establecer la identificación y trazabilidad de la mercancía
- 4. Detallar la protección que se le debe dar a la mercancía
- 5. Calcular medidas de nivel, caudal, tiempo, presión
- 6. Controlar temperaturas
- 7. Controlar velocidad de motobombas
- 8. Realizar suministro de productos auxiliares a línea
- 9. Asegurar la identificación y trazabilidad del producto
- 10. Comprobar el correcto envasado y etiquetado
- 11. Escoger la maquinaria adecuada para el tipo de producto
- 12. Realizar el envasado de los productos
- 13. Etiquetar conforme a los requisitos exigidos
- 14. Comprobar el correcto envasado y etiquetado
- 15. Controlar contenido efectivo
- 16. Seleccionar las cámaras y fijar los parámetros de refrigeración
- 17. Realizar la gestión de entradas y salidas
- 18. Efectuar llenado y cargado de cámaras
- 19. Realizar el seguimiento de parámetros durante la refrigeración
- 20. Definir el método más idóneo de almacenamiento en función del producto
- 21. Realizar el control de existencias, rotación y gestión de stocks

22. Planificar las salidas del almacén en función de la fecha de caducidad o consumo preferente
23. Aplicar las medidas de higiene, protección y seguridad pertinentes
24. Preparar el pedido conforme a la documentación asociada
25. Realizar la inspección final del pedido
26. Crear el albarán de salida
27. Detallar la protección que se debe dar a la mercancía expedida
28. Asegurar la trazabilidad de la expedición
29. Fijar las condiciones que debe reunir el medio de transporte y describir la correcta colocación de las mercancías

## MÓDULO 2. CONTENIDO TEÓRICO

1. Seguridad, higiene y protección ambiental
2. - Normativa higiénico-sanitaria, laboral y medioambiental aplicable durante la recepción, envasado, conservación y almacenamiento de alimentos
3. - Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad
4. Recepción de productos
5. - Operaciones y comprobaciones generales en recepción de materias primas, materias auxiliares, envases y embalajes
6. - Condiciones de transporte de productos a granel
7. - Condiciones de transporte de productos envasados
8. - Documentación de entrada
9. Envasado y embotellado
10. - Normativa sobre residuos de envases y embalajes
11. - Tipos de envases
12. - Paletización
13. - Gestión de paletas
14. - Control de contenido efectivo
15. - Mantenimiento y limpieza a nivel usuario de los equipos de envasado, embotellado y paletizado
16. - Segregación de residuos
17. - Seguridad en el empleo de los equipos de envasado embotellado y paletizado
18. Pasterización y esterilización

19. - Aplicaciones industriales
20. - Pasterización de fluidos en tanque
21. - Pasterización de alimentos envasados
22. - Esterilización de fluidos: alimentos líquidos, UHT directa e indirecta
23. - Esterilización de alimentos envasados
24. - Efectos sobre los alimentos
25. - Segregación de residuos
26. - Equipos industriales: limpieza y mantenimiento de usuario
27. Refrigeración y congelación
28. - Reglamentaciones técnico sanitarias sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico y no frigorífico
29. - Condiciones de refrigeración y congelación de alimentos
30. - Control y regulación de cámaras frigoríficas
31. - Limpieza y mantenimiento a nivel usuarios de las cámaras y equipos de frío
32. - Seguridad en la utilización de cámaras
33. Almacenamiento de productos
34. - Sistemas de almacenaje, tipos de almacén
35. - Condiciones de almacenamiento según las características de los diferentes productos
36. - Ubicación de las mercancías
37. - Condiciones generales de manipulación y conservación de mercancías
38. - Tecnologías de almacenaje: almacenes automatizados
39. - Otros tipos de almacenes: estanterías móviles y silos
40. - Descripción y características de cada uno
41. - Control de existencias, inventarios
42. Expedición de productos
43. - Reglamentación técnico sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios
44. - Operaciones y comprobaciones generales en expedición
45. - Características de la distribución de alimentos perecederos y no perecederos
46. - Transporte terrestre
47. - Contenedorización
48. - Documentación de salida
49. - Manejo de cargas. Maquinaria manual y automática



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)