

## MF0547\_1 MANTENIMIENTO BÁSICO DE MÁQUINAS E INSTALACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (ONLINE)



**180,00 € - 250,00 €**

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0547\_1 Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria, regulado por el Real Decreto 1380/2009 de 28 de agosto, modificado por el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos.

**Categorías:** [Industrias Alimentarias](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	70 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### MÓDULO 1. MANTENIMIENTO BÁSICO DE MÁQUINAS E INSTALACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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 procesado de sólidos: tamización, cortado y trituración.
5. Procesos de agitación de líquidos y sólidos. Agitación y emulsionado.
6. Operaciones de separación: centrifugación, extracción sólido-liquido, separación por membranas, ultrafiltración y osmosis inversa.
7. Operaciones basadas en transformaciones químicas: Fermentación y reactores biológicos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN DE COMPONENTES ASÍ COMO MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE PRIMER NIVEL DE LOS PRINCIPALES EQUIPOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

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. Reles internos, temporizadores, contadores, y autómatas programables.
13. Equipos con tecnologías emergentes en el tratamiento y conservación de alimentos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONCEPTOS BÁSICOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.**

1. El trabajo. Riesgo laboral.
2. La salud, accidentes de trabajo, enfermedad profesional y otras patologías.
3. Carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
4. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
5. Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo.
6. Marco normativo básico de Prevención.

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

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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.

