

UF0698 MANEJO DE INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS (ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0698 Manejo de Instalaciones para la Elaboración de Productos Alimentarios incluida en el Módulo Formativo MF0544_1 Operaciones Básicas de Procesos de Productos Alimentarios, regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para identificar y actuar sobre las instalaciones y servicios auxiliares en la industria alimentaria, reconocer y realizar actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de productos y distinguir y relacionar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad personal y para la higiene y seguridad alimentaria.

Categorías: [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	50 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DESCRIPCIÓN ELEMENTAL Y ACTUACIONES BÁSICAS EN INSTALACIONES COMUNES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Instalaciones para acondicionamiento y tratamiento del agua. Distribución y bombeo.
2. Instalaciones de producción y acondicionamiento del aire y gases.
3. Instalaciones de producción de calor.
4. Instalaciones de producción y mantenimiento de frío.
5. Instalaciones para producción y distribución de electricidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN ELEMENTAL Y ACTUACIONES BÁSICAS EN LOS PRINCIPALES TIPOS DE INSTALACIONES DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Industrias cárnicas.
2. Industrias transformadoras de pescados.
3. Industrias transformadoras de frutas y hortalizas.
4. Industrias lácteas y ovoproductos.
5. Instalaciones de cereales, harinas y derivados.
6. Instalaciones para aceites y grasas.

7. Instalaciones de azúcar, chocolate y confitería.
8. Instalaciones para envasado, tratamiento y elaboración de bebidas.
9. Instalaciones para productos diversos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS Y SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA.

1. Riesgos más comunes en la industria alimentaria.
2. Normativa básica sobre prevención de daños personales.
3. Medidas de protección y prevención. Símbolos y señales.
4. Planes de seguridad y emergencia. Equipos de protección personal.
5. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
6. Guías de buenas prácticas de higiene.
7. Normas básicas de higiene alimentaria.
8. Medidas de higiene personal.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Tipos de residuos generados y sus efectos en el medio ambiente.
2. Operaciones básicas de recuperación, depuración y eliminación.
3. Ahorro hídrico y energético.