



ALMACENEROS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

41211034

Marque con una X el período correspondiente:

1º PERIODO FORMATIVO

El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo

El trabajo y la salud.
Los riesgos profesionales.
Factores de riesgo.

Daños derivados del trabajo. Accidente de trabajo y enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo

Daños derivados del trabajo.
Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales.

Marco normativo básico en materia de Prevención de Riesgos Laborales.

Derechos y deberes básicos en esta materia

Marco normativo básico en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
La Ley de Prevención de Riesgos Laborales (LPRL).
Ley 54/2003, reforma del marco normativo de la Prevención de Riesgos Laborales.
El Reglamento de los Servicios de Prevención (RSP).
Otras normas específicas derivadas de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. El lugar de trabajo

Las herramientas y las máquinas.
La electricidad.
Los incendios.
Almacenamiento, manipulación y transporte.
Señalización.

Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo

La exposición laboral a agentes químicos.
La exposición laboral a agentes físicos.
La exposición laboral a agentes biológicos.
El control del riesgo.

La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral

La carga de trabajo.
La carga física.



La carga mental.
La fatiga.
La insatisfacción laboral.

Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual

La prevención y protección de los trabajadores.
La protección colectiva.
La protección individual.

El plan de emergencia

Actuación frente a emergencias.
El plan de emergencia.

El control de la salud de los trabajadores

La vigilancia de la salud de los trabajadores en el marco de la Ley de Prevención de Riesgos laborales.
Objetivos de vigilancia de la salud.
Las técnicas de vigilancia de la salud.
Integración de los programas de vigilancia de la salud en el programa de Prevención de Riesgos Laborales.

Componentes implicados en la Prevención de Riesgos Laborales

Organismos internacionales.
Organismos nacionales.
El empresario y su deber de prevención.
El trabajador y sus obligaciones preventivas.

La gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en la empresa

Política de prevención.
Control de las actuaciones.
Organización de recursos para las actividades preventivas.

Documentación para la gestión de la prevención de riesgos

Documentación necesaria.
Elaboración de la documentación.

Primeros auxilios

¿Qué son los primeros auxilios?
Activación del sistema de emergencia.
Socorrismo laboral.
Evaluación primaria de un accidentado.
Principales emergencias médicas.
Técnicas de reanimación.



Contenidos del CD:

Importancia de la higiene en la industria alimentaria

Introducción

Alteraciones y contaminación de los alimentos

Los agentes biológicos. Características y tipos

Microorganismos: bacterias, virus, parásitos y mohos

Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos

La limpieza de las instalaciones de las industrias alimentarias como punto de control crítico del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

Resumen

Principales procesos, instalaciones y requisitos higiénico-sanitarios de las distintas industrias alimentarias

Introducción

Requisitos de las instalaciones de las industrias alimentarias

La industria cárnica

La industria de elaborados y conservas vegetales

La industria láctea

La industria panadera y pastelera

La industria de bebidas y licores

Resumen

Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias

Introducción

Estudio del pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes

El agua

Detergentes

Desinfectantes (cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos)

Productos de descomposición bioquímica

Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria

Etiquetas de los productos

La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones

Los productos y la corrosión de los equipos

Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria

Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza

Resumen

Equipamiento, utensilios y maquinaria de higienización

Introducción

Utensilios

Maquinaria. Usos y aplicaciones

Disposición y colocación de los utensilios y maquinaria de limpieza



Resumen

Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización

Introducción

El plan de higiene y saneamiento según instalaciones, dependencias, superficies, utensilios o maquinaria. Procesos CIP y SIP

Círculo de Sinner: tiempo, temperatura, acción mecánica y producto químico

Procedimientos operacionales de estándares de limpieza y desinfección

Fases del proceso de limpieza y desinfección

La esterilización. Generalidades y métodos

Acciones especiales de higienización: desinsectación y desratización

Resumen

Normas y prácticas de higiene en la industria alimentaria

Introducción

Normativa sobre manipulación de alimentos

Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria

Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria

Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos

La salud del trabajador en la industria alimentaria

Resumen

Incidencia ambiental de la industria alimentaria

Introducción

El hombre y el medio ambiente

Desarrollo sostenible. Crecimiento insostenible

Problemas medioambientales

Agentes y factores de impacto ambiental de la industria alimentaria

Aspectos básicos de la normativa ambiental en la industria alimentaria

Resumen

Residuos y contaminantes en la industria alimentaria

Introducción

Origen y características de los vertidos de las distintas industrias alimentarias

Subproductos derivados y desechos

Recogida selectiva de residuos

Toma de muestras

Gestión administrativa de residuos peligrosos

Emisiones a la atmósfera

Otros tipos de contaminación: contaminación acústica

Normativa en materia de residuos

Resumen

Medidas de protección ambiental



Introducción
Importancia de la gestión ambiental
Sistemas de gestión ambiental. Normas ISO
Herramientas en la gestión medioambiental
Ahorro hídrico y energético
Alternativas energéticas
Sistemas de depuración de vertidos
Medidas de prevención y protección
Resumen

O 2º PERIODO FORMATIVO

Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria

Introducción
Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios
Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios
Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios
Resumen

Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria

Introducción
Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios
Envolturas diversas
Productos y materias de acompañamiento y presentación
Recubrimientos y películas comestibles
Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información
Requisitos legales de acondicionamiento de productos
Resumen

Materiales de embalaje y envasado

Introducción
Papeles, cartones y plásticos
Flejes, cintas y cuerdas
Bandejas y otros soportes de embalaje
Gomas y colas
Aditivos, grapas y sellos
Otros materiales auxiliares
Resumen

Descripción de las operaciones de envasado, acondicionamiento y embalaje

Introducción
Formación de envases in situ



Manipulación y preparación de envases
Limpieza de envases
Procedimientos de llenado y dosificación
Tipos o sistemas de cerrado
Procedimientos de acondicionado e identificación
Operaciones de envasado, regulación y manejo
Envasado en atmósfera modificada
Manipulación y preparación de materiales de embalaje
Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes
Rotulación e identificación de lotes
Paletización y movimientos de palés
Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje
Anotaciones y registros de consumos y producción
Seguridad e higiene en el envasado y el embalaje de productos alimentarios
Resumen

Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje

Introducción
Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado
Equipos auxiliares
Mantenimiento elemental y puesta a punto
Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerraduras. Máquinas automáticas de envasado y acondicionado
Líneas automatizadas integrales
Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje.
Equipos auxiliares de embalaje
Mantenimiento elemental y puesta a punto. Máquinas manuales de embalaje
Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales
Resumen

Operaciones y procesos principales de la industria alimentaria

Introducción
Conservación por tratamientos térmicos: esterilización, pasteurización y escaldado
Conservación de los alimentos por frío: congelación y refrigeración
Operaciones para la eliminación de agua: evaporación, secado y liofilización
Operaciones de procesado de sólidos: tamización cortado y trituración
Procesos de agitación de líquidos y sólidos. Agitación y emulsionado
Operaciones de separación: centrifugación, extracción sólido-líquido, separación por membranas, ultrafiltración y ósmosis inversa
Operaciones basadas en transformaciones químicas: fermentación y reactores biológicos
Principales procesos empleados en la industria alimentaria
Resumen



Descripción de componentes, así como mantenimiento y limpieza de primer nivel de los principales equipos utilizados en la industria alimentaria

Introducción

Tanques, bombas, válvulas y tuberías

Instrumentos de medición y control

Instalaciones y motores eléctricos. Medidas eléctricas básicas

Elementos de potencia mecánica. Poleas, engranajes, reguladores de velocidad

Maquinaria y equipos electro-mecánicos

Elementos hidráulicos y electro-hidráulicos

Elementos neumáticos y electro-neumáticos. Descripción

Equipos de producción y transmisión de calor. Intercambiadores

Equipos de producción, distribución y acondicionamiento de aire

Equipos de producción de frío

Sistemas de acondicionamiento de agua

Sistemas de automatización. Relés internos, temporizadores, contadores y autómatas programables

Equipos con tecnologías emergentes en el tratamiento y conservación de alimentos

Resumen

Conceptos básicos de prevención de riesgos laborales

Introducción

El trabajo. Riesgo laboral

La salud. Accidentes de trabajo, enfermedad profesional y otras patologías

Carga de trabajo. La fatiga y la insatisfacción laboral

Riesgos ligados a las condiciones de seguridad

Riesgos ligados al ambiente de trabajo

Marco normativo básico de prevención

Resumen

Factores y situaciones de riesgo en la industria alimentaria

Introducción

Riesgos ligados a los lugares de trabajo propios de la industria alimentaria

Riesgos ligados a los medios de trabajo utilizados en la industria alimentaria. Caídas, cortes, atrapamientos y quemaduras

Contactos con sustancias y contaminantes químicos

Condiciones de trabajo propias de la industria alimentaria

Normativa específica de prevención de riesgos laborales en la industria alimentaria

Resumen

Medidas de protección y prevención de riesgos laborales



Introducción

Sistemas elementales de control de riesgos

Medidas preventivas y condiciones de seguridad en las instalaciones de las industrias alimentarias

Medidas de protección colectiva

Medidas de protección individual (EPI) en los distintos subsectores de la industria alimentaria

Planes de emergencia y evacuación

Incendios. Métodos de extinción

Control de la salud de los trabajadores. Primeros auxilios. Alergias

Gestión de la prevención

Organización de la prevención en las empresas

Delegados de prevención y comité de seguridad y salud

Resumen

○ 3º PERIODO FORMATIVO

Operativa de la preparación de pedidos

Introducción

Características y necesidad de la preparación de pedidos en distintos tipos de empresas y actividades

Consideraciones básicas para la preparación del pedido

Documentación básica en la preparación de pedidos

Registro y calidad de la preparación de pedidos

Resumen

Sistemas y equipos en la preparación de pedidos

Introducción

Equipos de pesajes, manipulación y preparación de pedidos

Métodos habituales de preparación de pedidos

Sistemas de pesaje y optimización del pedido

Consideración de técnicas y factores de carga y estiba en las unidades de pedido

Pesaje, colocación y visibilidad de la mercancía en la preparación de distintos tipos de pedidos

Resumen

Envases y embalajes

Introducción

Presentación y embalado del pedido para su transporte o entrega

Tipos de embalaje secundario

Otros elementos de embalaje

Medios y procedimientos de envasado y embalaje

Operaciones de embalado manual y mecánico

Control de calidad: visibilidad y legibilidad del pedido y/o mercancía

Uso eficaz y eficiente de los embalajes: reducir, reciclar y reutilizar

Resumen



Seguridad y prevención de accidentes y riesgos laborales en la manipulación y preparación de pedidos

Introducción

Fundamentos de la prevención de riesgos e higiene postural en la preparación de pedidos

Recomendaciones básicas en la manipulación manual de cargas y exposición a posturas forzadas

Interpretación de la simbología básica en la presentación y manipulación de productos/mercancías

Resumen

Estructura y tipos de almacén

Introducción

Concepto y funciones del almacén

Tipología de almacenes

Diseño de un almacén

Flujo de mercancías en el almacén

Resumen

Operaciones de almacenaje

Introducción

Actividades de recepción

Actividades de colocación y ubicación en el almacén

Grupaje de mercancías

Cross-docking

Expedición

Aprovisionamiento de líneas de producción

Resumen

Trabajo en equipo en las operaciones auxiliares de almacenaje

Introducción

Equipo de trabajo y trabajo en equipo en el almacén

Aplicación del concepto de trabajo en equipo

Identificación de parámetros para una actuación profesional integrada

Seguridad y cooperación en la utilización de medios y realización de actividades Resumen

Documentación básica del almacén

Introducción

La orden de trabajo

La nota de entrega

El albarán

La hoja de pedido

El packing-list

La hoja de transporte



Resumen

Equipos de mantenimiento del almacén

Introducción

Equipos de mantenimiento: consideraciones generales

Equipos de almacenamiento

Unidades de manipulación y almacenaje de mercancías

Equipos y medios para la protección física de la mercancía: envases y embalajes

Equipos y medios para el movimiento de cargas y mercancías en el almacén

Resumen

Sistemas de identificación, localización y seguimiento de mercancías

Introducción

Identificación, localización y seguimiento de mercancías

Codificación y etiquetas

Medios

Terminales portátiles y sistemas de reconocimiento de voz

Resumen

Seguridad y prevención en las operaciones auxiliares de almacenaje

Introducción

Riesgos y accidentes habituales en el almacén

Adopción de medidas preventivas

Orden y limpieza en el almacén: entornos de trabajo seguros y saludables

Hábitos de trabajo y actividades fundamentales

Limpieza: métodos, equipos y materiales

Normas básicas de actuación en caso de emergencias e incendios

Resumen

Mantenimiento de primer nivel en los equipos del almacén

Introducción

Planes de inspección y mantenimiento de los equipos del almacén

Planes de mantenimiento en carretillas

Recomendaciones y medidas de prevención de las carretillas en entornos especiales

Resumen

○ 4º PERIODO FORMATIVO

Operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios Equipos, maquinaria y utillaje utilizado en la elaboración de productos alimentarios

Tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios Conceptos elementales de las materias primas básicas en la industria alimentaria Materias primas



auxiliares en la industria alimentaria
Conservación de materias primas y materiales auxiliares
Operaciones básicas de preparación de materias primas
Seguridad laboral y seguridad alimentaria

O 5º PERIODO FORMATIVO

Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria

Introducción

Instalaciones para acondicionamiento y tratamiento del agua. Distribución y bombeo

Instalaciones de producción y acondicionamiento del aire y los gases

Instalaciones de producción de calor

Instalaciones de producción y mantenimiento de frío

Instalaciones para la producción y la distribución de electricidad

Resumen

Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de

Instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos Introducción Industrias cárnicas

Industrias transformadoras de pescado Industrias

transformadoras de frutas y hortalizas Industrias

lácteas y de ovoproductos Instalaciones de

cereales, harinas y derivados Instalaciones para

aceites y grasas

Instalaciones de azúcar, chocolate y confitería

Instalaciones para el envasado, el tratamiento y la elaboración de bebidas

Instalaciones para productos diversos

Resumen



Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria

Introducción

Riesgos más comunes en la industria alimentaria

Normativa básica sobre prevención de daños personales

Medidas de protección y prevención. Símbolos y señales

Planes de seguridad y emergencia. Equipos de protección personal

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos

Guías de buenas prácticas de higiene

Normas básicas de higiene

alimentaria Medidas de higiene

personal Resumen

Protección medioambiental en la industria alimentaria

Introducción

Tipos de residuos generados y sus efectos en el medio ambiente

Operaciones básicas de recuperación, depuración y eliminación

Ahorro hídrico y energético

Resumen

Operativa de la preparación de pedidos

Introducción

Características y necesidad de la preparación de pedidos en distintos tipos de empresas y actividades

Consideraciones básicas para la preparación del pedido

Documentación básica en la preparación de pedidos

Registro y calidad de la preparación de pedidos

Resumen

Sistemas y equipos en la preparación de pedidos

Introducción

Equipos de pesajes, manipulación y preparación de pedidos

Métodos habituales de preparación de pedidos

Sistemas de pesaje y optimización del pedido

Consideración de técnicas y factores de carga y estiba en las unidades de pedido

Pesaje, colocación y visibilidad de la mercancía en la preparación de distintos tipos de pedidos

Resumen



Envases y embalajes

Introducción

Presentación y embalado del pedido para su transporte o entrega

Tipos de embalaje secundario

Otros elementos de embalaje

Medios y procedimientos de envasado y embalaje

Operaciones de embalado manual y mecánico

Control de calidad: visibilidad y legibilidad del pedido y/o mercancía

Uso eficaz y eficiente de los embalajes: reducir, reciclar y reutilizar

Resumen

Seguridad y prevención de accidentes y riesgos laborales en la manipulación y preparación de pedidos

Introducción

Fundamentos de la prevención de riesgos e higiene postural en la preparación de pedidos

Recomendaciones básicas en la manipulación manual de cargas y exposición a posturas forzadas

Interpretación de la simbología básica en la presentación y manipulación de productos/mercancías

Resumen

○ 6º PERIODO FORMATIVO

Análisis del perfil profesional

Introducción

El perfil profesional

El contexto sociolaboral

Itinerarios formativos y profesionales

Resumen

La información profesional. Estrategias y herramientas para la búsqueda de empleo

Introducción

Canales de información del mercado laboral: INE, Observatorio de Empleo y portales de empleo

Agentes vinculados con la orientación formativa y laboral e intermediadores laborales: SPEE, servicios autonómicos de empleo, tutores de empleo, OPEA, gabinetes de orientación, ETT, empresas de selección, consulting, asesorías y agencias de desarrollo

Elaboración de una guía de recursos para el empleo y la formación

Técnicas de búsqueda de empleo

Canales de acceso a información. La web: portales, redes de contactos, otros

Procesos de selección

Resumen



Calidad en las acciones formativas. Innovación y actualización docente

Introducción

Procesos y mecanismos de evaluación de la calidad formativa

Realización de propuestas de los docentes para la mejora para la acción formativa

Centros de referencia nacional

Perfeccionamiento y actualización técnico-pedagógica de los formadores: planes de perfeccionamiento técnico

Centros Integrados de Formación Profesional

Programas europeos e iniciativas comunitarias

Resumen

Diseño, organización y archivo de las presentaciones

Introducción

La imagen corporativa de un empresa

Diseño de las presentaciones

Evaluación de los resultados

Organización y archivo de las presentaciones

Entrega del trabajo realizado

Resumen

Introducción y conceptos generales

Introducción

Ejecución de la aplicación para presentaciones

Salida de la aplicación para presentaciones

Creación de una presentación

Grabación de una presentación

Cierre de una presentación

Apertura de una presentación

Estructura de la pantalla

Las vistas de la aplicación para presentaciones

Resumen

Acciones con diapositivas

Introducción

Inserción de nueva diapositiva

Eliminación de diapositivas

Duplicación de diapositivas

Ordenación de diapositivas

Resumen

Trabajo con objetos

Introducción

Selección de objetos



- Desplazamiento de objetos
- Eliminación de objetos
- Modificación del tamaño de los objetos
- Duplicación de objetos
- Reubicación de objetos
- Alineación y distribución de objetos dentro de la diapositiva
- Trabajo con textos
- Formato de párrafos
- Tablas
- Dibujos
- Imágenes
- Gráficos
- Diagramas
- Wordart o texto artístico
- Inserción de sonidos y películas
- Resumen

Documentación de la presentación

- Introducción
- Inserción de comentarios
- Preparación de las Notas del orador
- Resumen

Diseños o estilos de presentación

- Introducción
- Uso de plantillas de estilos
- Combinación de colores
- Fondos de diapositivas
- Patrones
- Resumen

Impresión de diapositivas en diferentes soportes

- Introducción
- Configuración de la página
- Encabezados, pies y numeración
- Configuración de los distintos formatos de impresión
- Opciones de impresión
- Resumen

Presentación de diapositivas

- Introducción
- Animación de elementos
- Transición de diapositivas
- Intervalos de tiempo
- Configuración de la presentación
- Conexión a un proyector y configuración



Ensayo de la presentación
Proyección de la presentación
Resumen