



# CARNICEROS PARA LA VENTA EN COMERCIO

77011015

Marque con una X el período correspondiente:

1º PERIODO FORMATIVO

## **Recepción y expedición de mercancías**

Introducción

Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición

Tipos y condiciones de contrato

Protección de las mercancías cárnicas

Transporte externo

Condiciones y medios de transporte

Graneles y envasados

Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte

Resumen

## **Control y manejo de túneles y cámaras de frío**

Introducción

Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas

Colocación de mercancías Cárnicas. Sistema de cierre y seguridad

Túneles de congelación. Ajustes de temperatura

Cámaras de maduración. Ajustes de temperatura, velocidad del aire y humedad

Cámaras de conservación. Ajustes de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos

Control de instrumental de túneles y cámaras

Anomalías y defectos que pueden detectarse

Registro y anotaciones. Parte de incidencias

Resumen

## **Almacenamiento de productos cárnicos**

Introducción

Sistemas de almacenaje, tipos de almacén en productos cárnicos

Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos

Ubicación de mercancías

Condiciones generales de conservación de los productos

Documentación interna

Registro de entrada y salida. Ficha de recepción

Documentación de reclamación y devolución

Órdenes de salida y expedición. Albaranes

Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones



Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos  
Resumen

## **Medidas de higiene en la industria cárnica**

Introducción

Agentes causantes de las transformaciones en los productos cárnicos

Alteraciones de los alimentos

Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne

Normativa

Medidas de higiene personal

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos

Niveles de limpieza

Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización

Sistemas y equipos de limpieza

Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

Resumen

## **Aplicaciones informáticas al control del almacén**

Introducción

Manejo de base de datos

Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes

Manejo de hoja de cálculo

Archivar e imprimir los documentos de control de almacén.

Control de túneles y cámaras

Resumen

## **La carne**

Introducción

Definición y características organolépticas

El tejido muscular. Constitución y composición. pH, color, sabor, etc.

Situación de la carne después del sacrificio

Características de las distintas carnes: vacuno, ovino, caprino, porcino, aves, conejo y caza

Tipos, piezas, unidades de carne y vísceras. Clasificación

Otros tejidos comestibles: grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre

El proceso de maduración de la carne. Cámaras

Alteraciones de la maduración

Composición bromatológica. Descripción. El agua de la carne

Valoración de la calidad de las carnes

Resumen

## **Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos**

Introducción

Equipos y maquinarias. Descripción y utilidades

Medios e instalaciones auxiliares (producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica)



Condiciones técnico-sanitarias  
Condiciones ambientales  
Utensilios o instrumentos de preparación de la carne  
Limpieza general  
Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización  
Medidas de higiene personal y de seguridad empleado, útiles y maquinaria  
Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores  
Resumen

### **Preparación de las piezas para su comercialización**

Introducción  
Despiece de canales. Partes comerciales  
Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial  
Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial  
Fileteado y chuleteado. Aprovechamiento de restos  
Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado  
Conservación de las piezas. Cámaras de oro y de frío  
Preparación de despojos comestibles para su comercialización  
Presentación comercial. El puesto de venta al público  
Atención al público. Técnicas de venta  
Resumen

### **Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos**

Introducción  
Escandallos. Definición y utilidad  
Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado  
Márgenes comerciales. Previsión de venta  
Control de ventas. Anotaciones y correcciones  
Montar escaparates de exposición  
Seleccionar los productos más adecuados  
Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación  
Envasado-envoltura: normativa, materiales y tipos de envoltura y envase  
Resumen

## **O 2º PERIODO FORMATIVO**

### **Preparación de la carne para su uso industrial**

Introducción  
Tipos de músculos presentes en el animal  
Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria



Despiece de animales mayores  
Despiece de animales menores  
Deshuesado y despiece de aves  
Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas en la industria  
Características del músculo después del sacrificio y durante el periodo de maduración cárnica  
Cámaras de oreo. Parámetros de control. Maduración.  
Control del proceso  
Relación entre el pH y el estado sanitario de la carne  
Valoración de la carne  
Utilización de vísceras y despojos animales para uso industrial  
Líneas de preparación de piezas cárnicas en la industria.  
Coordinación y tiempos  
Medidas de calidad y valoración de las piezas cárnicas para su uso industrial  
Resumen

### **Conservación y mantenimiento de la carne en la industria**

Introducción  
Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos  
Aplicación del frío industrial: refrigeración y congelación  
Cámaras de frío. Control y mantenimiento.  
Parámetros de control. Gráficos de control. Ajustes  
Manejo de piezas y productos cárnicos en cámaras.  
Carga y cerrado  
Refrigerados y congelados cárnicos.  
Tipos y niveles de tratamiento  
Anomalías y medidas correctoras.  
Temperatura, humedad, equilibrio de gases  
Higiene y seguridad en cámaras y túneles  
Mantenimiento de equipos e instrumental  
Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas  
Resumen

### **Toma de muestras en la industria cárnica**

Introducción  
Técnicas de muestreo. Protocolo y control  
Instrumental de toma de muestras  
Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras  
Marcaje y conservación de muestras  
Mantenimiento del instrumental de toma de muestras  
Resumen

### **Mantenimiento de la maquinaria y equipos de elaboraciones cárnicas**

Introducción  
Niveles de limpieza en la industria cárnica  
Productos de limpieza y tratamientos de primer



nivel

Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica

Control de instalaciones auxiliares en la industria cárnica

Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos

Resumen

Materias primas y auxiliares en la elaboración de productos cárnicos

Introducción

La carne según destino y valoración

Despojos comestibles utilizados en charcutería

Selección y acondicionamiento previos de las materias primas

Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos

Características y acción de la grasa en los productos de chacinería-charcutería

Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas

Las tripas

Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites

Resumen

## **Condimentos, especias y aditivos**

Introducción

Aditivos

Especias

Condimentos

Resumen

## **Elaboración de productos cárnicos frescos**

Introducción

Características y reglamentación

El picado y el amasado

La embutición

Atado y grapado

Dosificación de masas para hamburguesas

Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas

Maceración de productos cárnicos frescos

Productos frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características

Resumen

## **Manejo de equipos y elementos de trabajo en carnicería**

Introducción

Maquinaria y equipos

Elementos auxiliares

Resumen

## **Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de productos cárnicos**



Introducción  
La charcutería  
El obrador industrial  
Resumen

### **Envasado de la carne**

Introducción  
El envase: materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades  
Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades  
Elementos de cerrado  
Conservación y almacenamiento  
Etiquetas y otros auxiliares  
Normativa sobre etiquetado: información a incluir  
Tipos de etiquetas, su ubicación  
Otras marcas y señales, códigos  
Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado  
Exposición a la venta  
Resumen

## **O 3º PERIODO FORMATIVO**

### **Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos**

Introducción  
Conceptos y niveles de limpieza  
Productos y tratamientos de limpieza específicos para la industria cárnica  
Operaciones de limpieza. Utilización de equipos  
Tratamientos generales: desinfección, desinsectación y desratización  
Control de limpieza en instalaciones  
Resumen

### **Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas**

Introducción  
Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características  
Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado y picado  
Operaciones de embutición y moldeo  
Secuencia de operaciones de embutición y moldeo  
Documentación técnica sobre la elaboración de masas para la embutición o moldeo  
Maquinaria y equipos específicos, puesta a punto y manejo  
Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos  
Resumen



## **Salazones y adobados cárnicos**

Introducción

Definiciones, características y tipos

Reglamentación

Categorías comerciales y factores de calidad

La sal, su acción sobre los productos, actividad del agua

La salazón seca

Preparación y proceso de elaboración

Duración, desalado, temperaturas y humedad

La salmuerización

Formulación de salmueras, concentración, reposo y

manejo Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis y

densidad Alteraciones y defectos de las salazones

Adobos: composición, ingredientes y utilidad

Incorporación y condiciones

Resumen

## **Productos cárnicos curados**

Introducción

Definición, características y tipos

Reglamentaciones y denominaciones de calidad

Categorías comerciales y factores de calidad

Proceso y operaciones de curado

Fases de maduración y de secado

Empleo de cultivos iniciadores: características y manejo

Alteraciones y defectos durante el proceso

Resumen

## **El ahumado**

Introducción

Definición, características y tipos

Reglamentación

Tratamiento

Composición del humo y tipos de madera

Técnicas de producción del humo

Parámetros que influyen en la composición del humo y en los compuestos depositados en los productos ahumados

Papel del humo sobre las características de los productos y toxicidad

Tipos de productos ahumados

Aplicación del humo a los distintos productos

Alteraciones y defectos del ahumado

Resumen

## **Fermentación o maduración**



Introducción  
Fermentación y maduración de salazones y embutidos  
Tipos de fermentaciones de los distintos productos  
Secado de productos cárnicos  
Encurtidos. Fermentaciones propias  
Difusión de la sal  
Efectos que se presentan y medidas correctoras  
Resumen

### **Tratamientos de conservación**

Introducción  
Definición y tipos de tratamientos de conservación  
Cámaras de secado. Unidades climáticas  
Refrigeración. Conceptos y cámara de frío  
Atmósfera controlada. Parámetros de control  
Defectos principales durante la conservación de los productos cárnicos elaborados  
Medidas correctoras  
Registros del proceso de conservación  
Resumen

### **Equipos y elementos de trabajo en las industrias cárnicas**

Introducción  
Maquinaria y equipos  
Equipos para tratamientos de conservación  
Unidades climáticas  
Equipos de ahumado  
Calderas de pasteurizado  
Esterilizadores  
Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada  
Congeladores  
Resumen

### **Toma de muestras para la elaboración de productos curados**

Introducción  
Protocolo para realizar una toma de muestras  
Identificación y traslado al laboratorio  
Comprobaciones según las especificaciones requeridas para cada producto  
Manual de APPCC. Medidas correctoras  
Resumen

### **Tratamientos térmicos para conservas cárnicas**

Introducción  
Eliminación de Microorganismos. Parámetros de Control  
Fundamento Físico de la Esterilización  
Tipos de Esterilización en Relación con el Tipo de Producto





Pasteurización. Fundamentos y Utilización  
Baremos de Tratamiento  
Carga y Descarga, Cerrado y Vaciado de Autoclaves  
Comprobación de Parámetros de Tratamiento  
Contrastar las especificaciones con el producto  
obtenido Resumen

### **Productos cárnicos tratados por el calor**

Introducción  
Definiciones, tipos, clases: cocidos, fiambres, patés, otros  
Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones  
de origen  
Pastas finas o Emulsiones  
El tratamiento térmico  
Otros Tratamientos Térmicos y de Esterilización. El ahumado  
Efectos del Tratamiento Térmico sobre el Desarrollo Microbiano y Consecuencias para el  
Producto y su Conservación  
Resumen

### **Tratamientos de conservación por frío**

Introducción  
Parámetros Fundamentales: Temperatura, Humedad Relativa, Ventilación, Tiempo de  
Permanencia, Merma, Flora Externa  
Procedimientos de Refrigeración y  
Congelación Control de Cámaras y Túneles de  
Frío Defectos y Medidas Correctoras  
Envasado. Conservación en atmósfera controlada  
Resumen

### **Platos cocinados y conservas cárnicas**

Introducción  
Técnicas de cocina  
Técnicas de Cocimiento, Guisado y Asado  
Operaciones de Empanado, Rebozado, Rellenado y otras de Montaje y  
Composición  
Equipos de Cocina Industrial y Condiciones de Operación  
Platos preparados: Clasificación y Características  
Conservas cárnicas: Clasificación y características  
Métodos de conservación  
Otros derivados cárnicos  
Resumen

### **Incidencia ambiental de las industrias cárnicas**

Introducción



Agentes y Factores de Impacto  
Tipos de Residuos Generados  
Otros tipos de contaminación  
Medidas de protección ambiental  
Normativa Aplicable sobre Protección Ambiental  
Resumen

### **Calidad y seguridad en la industria alimentaria**

Introducción  
Sistemas de Gestión de la Calidad  
Sistema de Autocontrol: APPCC  
Técnicas de muestreo  
Situaciones de emergencia en la industria cárnica  
Resumen

### **Seguridad personal en la industria cárnica**

Introducción  
Factores y situaciones de riesgo personal más comunes en la industria cárnica  
Normativa de seguridad  
Medios de Protección General y Personal  
Actuación en caso de emergencia  
Resumen

## **○ 4º PERIODO FORMATIVO**

### **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 procesamiento de sólidos: tamización, corte y trituración  
Procesos de agitación de líquidos y sólidos. Agitación y emulsión  
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

### **Manipulación y transporte de mercancías**

Introducción  
Flujo logístico interno de cargas y servicios. Importancia socioeconómica  
Almacenamiento, suministro y expedición de mercancías  
Normativa comunitaria y española sobre manipulación de mercancías  
Prevención de riesgos laborales y medidas de seguridad en el transporte de mercancías  
Medios de transporte internos y externos de las mercancías. Condiciones básicas  
Simbología y señalización de entorno y medios de transporte: placas, señales informativas luminosas y acústicas  
Unidad de carga. Medición y cálculo de cargas  
Documentación que acompaña a las mercancías  
Documentación que genera el movimiento de cargas. Transmisión por vías digitales  
Resumen

### **Embalaje y paletización de mercancías**

Introducción  
Tipos de embalajes y envases en la industria  
Condiciones de los embalajes para la protección de los productos  
Condiciones de los embalajes para el transporte seguro de los productos  
Tipos de paletizaciones. Aplicaciones según tipos de mercancías  
Condiciones que deben cumplir las unidades de carga  
Precauciones y medidas a adoptar con cargas peligrosas  
Resumen

### **Carretillas para el transporte de mercancías**

Introducción  
Clasificación, tipos y usos de las carretillas manuales y automotoras. Motores térmicos y motores eléctricos  
Elementos principales de los distintos tipos de carretillas  
Mantenimiento básico e indicadores de funcionamiento incorrecto  
Resumen

### **Manejo y conducción de carretillas**

Introducción  
Eje directriz



Acceso y descenso de la carretilla  
Uso de sistemas de retención: cabina y cinturón de seguridad  
Puesta en marcha y detención de la carretilla  
Circulación: velocidad de desplazamiento, trayectoria, naturaleza y estado del piso, etc.  
Maniobras. Frenado, aparcado, marcha atrás, descenso en pendiente  
Aceleraciones y maniobras incorrectas  
Maniobras de carga y descarga. Circulación  
Elevación de la carga  
Resumen

### **Carga y descarga de mercancías**

Introducción  
Estabilidad de la carga y de la carretilla. Nociones de equilibrio  
Evitación de vuelcos transversales o longitudinales  
Comportamiento dinámico y estático de la carretilla cargada  
Colocación incorrecta de la carga en la carretilla. Sobrecarga  
Modos de colocación de las mercancías en las estanterías  
Resumen

## **O 5º PERIODO FORMATIVO**

### **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

## **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



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, acondicionado 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

## **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