



Encargado de la Industria Alimentaria

Duración: 100 horas

Modalidad: Online

Coste Bonificable: 750 €

Temario

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Seguridad, higiene y protección medioambiental en la Industria Alimentaria
 - Normativa higiénico-sanitaria, laboral y medioambiental aplicable a la Industria Alimentaria
 - Higiene alimentaria y buenas prácticas de manipulación
 - Limpieza y desinfección; concepto, métodos, equipos y productos
 - Plan de análisis de peligros y puntos críticos de control. Fundamento y desarrollo
 - Métodos y medios de control de plagas: desratización y desinsectación
 - Situaciones de riesgo: medidas de prevención y señalización. Medidas generales de prevención colectivas e individuales
 - Situaciones de emergencia y accidentes. Procedimientos de actuación. Primeros auxilios
 - Residuos generados en las actividades. Clasificación y almacenamiento
 - Buenas prácticas ambientales



2. Procesos de aprovisionamiento de materias primas y materias auxiliares

- Detección de necesidades de materias primas y auxiliares
- Características generales de las materias primas en la Industria alimentaria: leche, productos de la carne, huevos, uva, frutos secos, patatas, etc.
- Selección de proveedores. Evaluación continua
- Procedimientos básicos: ciclo de aprovisionamiento
- Gestión de la recepción de almacenes: fases, documentación

3. Gestión del almacenamiento de las materias primas, materiales auxiliares y productos alimentarios terminados

- Sistemas de almacenaje, tipos de almacenes
- División de almacén: criterios de división, zonificación
- Organización de la distribución interna: puntos de entrega y recogida, recorridos, señalización
- Ubicación de mercancías. Facilidad de identificación y aprovechamiento de recursos
- Condiciones generales de manipulación y conservación de mercancías
- Control de existencias/inventarios: tipos, rotaciones
- Métodos de conservación de materias primas y materias auxiliares
- Métodos de conservación del producto terminado
- Condiciones de almacenamiento en frío
- Control, regulación, mantenimiento y limpieza y desinfección a nivel de usuarios, de las cámaras y equipos de frío

MATRICÚLESE



- Equipos de maquinaria de transporte y manipulación de cargas (productos alimentarias)
- Manipulación manual de cargas
- Manipulación automática de cargas

4. Programación y control de procesos productivos de la Industria Alimentaria

- Programación de la producción: fuentes de información, elaboración y seguimiento
- Elaboración de productos alimentarios: alimentación o cargas de líneas, control de los procesos, ejecución de las operaciones de producción
- Procesos productivos: tareas, control, análisis, mejora, informes, requisitos reglamentarios
- Instalaciones, maquinaria y equipos: requisitos y control
- Operaciones de mantenimiento básicas: programas de mantenimiento preventivo
- Productos alimentarios elaborados: características generales
- Normativa de etiquetado de productos alimentarios
- Productividad. Ratios, mejora

5. Expedición de producto terminado

- Logística: conceptos básicos y partes que la integran
- Procesos básicos de la expedición: ciclo de expedición
- Documentación de expedición
- Medios y condiciones de transporte: protección de producto, condiciones ambientales, embalaje, etiquetado, etc.



- Criterios de identificación del producto alimentario: lote, código, fecha de caducidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DE LOS EQUIPOS DE TRABAJO: LIDERAZGO, COORDINACIÓN Y MOTIVACIÓN

1. Gestión del personal. Equipos humanos

- Liderazgo, Coordinación y Motivación
- Sistemas de motivación del personal
- Principios del Derecho Laboral. Representatividad y sindicación. Negociación Colectiva
- Distribución de la carga de trabajo
- Horario y turnos de trabajo. Rotación de puestos de trabajo
- Gestión de desempeño

2. Gestión de Equipos de Trabajo

- Definición de equipo. Tipos de equipos
- Características de un equipo
- Proceso de formación de un equipo. Constitución de equipos
- Eficacia y eficiencia de un equipo
- Técnicas grupales
- Técnicas de intervención para conductores de grupos
- Técnicas de reuniones

3. Relaciones y comunicaciones internas y externas en el marco empresarial

- Comunicación. Sistemas y métodos
- Técnicas de negociación



- Gestión de conflictos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE CONTROL DE CALIDAD, EL MEDIOAMBIENTE, LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Sistema de autocontrol APPCC

- El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
- Principios básicos. Diseño, elaboración y seguimiento
- Acciones de emergencia ante alarmas sanitarias

2. Sistemas de trazabilidad

- Trazabilidad. Conceptos
- Sistemas y métodos de identificación y trazabilidad de materias y productos en la Industria Alimentaria
- Reglamentación técnico-sanitaria de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimentarios
- Procesos de la industria Alimentaria. Verificaciones y controles
- Expedición de productos. Requisitos de identificación de productos

3. Seguridad, higiene y protección medioambiental

- Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad
- Buenas prácticas medioambientales
- Sensibilización al trabajador en materia medioambiental
- Residuos generados en las actividades. Clasificación y almacenamiento

4. Características de calidad de materias primas y productos terminados. Equipos e instalaciones

MATRICÚLESE



- Parámetros y requisitos de calidad de materias y productos de la Industria Alimentaria
 - Toma de muestras. Análisis de materias primas y productos terminados
 - Características y requisitos de instalaciones, maquinarias y equipos
 - Toma de muestras medioambientales. Emisiones
5. Procesos productivos. Control de calidad. Objetivos, verificación y ensayos. Mediación de parámetros
- Características de calidad en los procesos productivos y en los productos alimentarios
 - Planes de control de calidad. Diseño, aplicación, supervisión
 - Ensayos de análisis. Métodos, sistemas y equipos
 - Calibración y validación de equipos de análisis
6. Sistema de gestión de una organización. Normativa de referencia
- Diseño de estructura documental del sistema de gestión: manual, procedimientos, instrucciones, registros, etc.
 - Elaboración de documentación e implantación de actividades
 - Sistemas de comunicación
7. Seguridad e Higiene en el trabajo
- Legislación y normativa en materia de prevención de riesgos laborales
 - Normas de seguridad en la manipulación de productos nocivos, tóxicos y peligrosos
 - Medidas preventivas colectivas e individuales. Seguimiento de las medidas preventivas

MATRICÚLESE



- Operaciones de limpieza y mantenimiento de uso de los equipos y material
- Formación en materia de prevención de riesgos laborales

8. Situaciones de emergencia

- Situaciones de emergencia. Riesgos
- Actuación ante situaciones de emergencia. Organización y responsabilidades
- Primeros auxilios. Botiquín de primeros auxilios