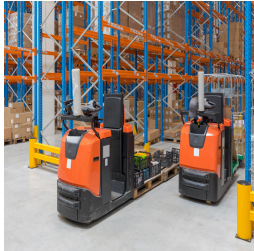




Operario/a de línea de producción en el sector de alimentación



Área: FORMACIÓN PRIVADA. CURSOS EN ABIERTO

Modalidad: Presencial

Duración: 60 h

Precio: 300.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CALENDARIO

Las clases serán de lunes a viernes, cinco horas diarias;

DESTINATARIOS

Personas que quieran abrirse un futuro profesional en un sector con una alta empleabilidad como es el sector agroalimentario y poder trabajar en líneas de producción.

OBJETIVOS

Conocer las diferentes tareas que debe llevar a cabo un operario/a de producción. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para participar en la conducción y control de los procesos de recepción, transformación, elaboración, envasado y almacenamiento.

Concienciar al alumnado sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.

Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.

Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.

Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.

Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.

Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos

Evitar los accidentes laborales asociados al puesto de trabajo.

Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medio ambiente derivados de la actividad del sector.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. CONCEPTOS BÁSICOS DEL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 5 horas

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.

Envasado aséptico.

Envasado con aire.

Envasado al vacío.

Envasado con atmósfera modificada.

Envasado activo.

Unidad didáctica 2. MATERIALES Y PRODUCTOS PARA EL ENVASADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.5 horas

Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios

Envases metálicos: aluminio, hojalata. Constitución y propiedades.

Envases de vidrio y cerámica: Propiedades. Tipos: frascos, botellas y garrafas.

Envases de papel y cartón: Propiedades. Tipos: brik, cartones y papel.

Envases de materiales plásticos y complejos: Naturaleza y propiedades. Tipos: bolsas, bolsas microperforadas, bandejas, flexibles esterilizados, termoformados.

Otros tipos de envases.

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.

Unidad didáctica 3. MATERIALES DE EMBALAJE Y ENVASADO. 5 horas

Papeles, cartones y plásticos. - Flejes, cintas y cuerdas.

Bandejas y otros soportes de embalaje.

Gomas y colas.

Aditivos, grapas y sellos.

Otros materiales auxiliares.

Unidad didáctica 4. DESCRIPCIÓN DE LAS OPERACIONES DE ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE. 5 horas

Formación de envases in-situ.

Manipulación y preparación de envases.

Limpieza de envases.

Procedimientos de llenado y dosificación.

Tipos o sistemas de cerrado.

Procedimiento de acondicionamiento 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 palets.

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 embalaje de productos alimentarios.

Unidad didáctica 5. FUNCIONAMIENTO BÁSICO DE LA MAQUINARIA DE ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE. 5 horas

Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado.

Equipos auxiliares.

Mantenimiento elemental 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.

Accionar la maquinaria de las líneas de producción.

Controlar y vigilar los procesos.



Unidad didáctica 6. Manipulación de alimentos (10 horas).

- Calidad alimentaria:

Definición de alimentos.

Clasificación de los alimentos.

Criterios de calidad de los alimentos.

- Alteraciones de los alimentos:

Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal.

- Manipulación higiénica de los alimentos:

Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos.

El papel del manipulador de alimentos.

Manipulación de los alimentos específicos del curso.

- Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación.

Eliminación de basuras y residuos.

- Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.
- Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición.
- Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.
- Conservación de los alimentos:

Métodos físicos (frío, calor, desecación, liofilización, etc.).

Métodos químicos (sal, azúcar, ahumado, etc.).

Almacenamiento de los alimentos.

Envasado.

- Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector.
- Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y Guía de Prácticas Correctas de Higiene del sector o actividad laboral en la que se integre el módulo de manipulador.
- Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector.

Guía de buenas prácticas COVID

Unidad didáctica 7. Prevención de riesgos laborales (3 horas)

Factores y situaciones de riesgo personal más comunes.

Normativas de seguridad y medios de protección. (General y personal).

Señalizaciones y medidas preventivas.

Actuación en caso de emergencia.

Epis

Prevención de riesgos laborales del sector frente a la COVID 19

Unidad didáctica 8. Agenda 2030. Economía Circular (2 horas)

- Los objetivos de desarrollo sostenible.
- Estrategia Española de desarrollo sostenible
- Principios y Fundamentos de la Economía Circular

Actividades practicas 15 horas

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Realización de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos en relación con los contenidos del curso.

Realización de prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico. En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en talleres donde los alumnos y alumnas pueden poner en práctica todo lo aprendido en las aulas teóricas.

A desarrollar en el Aula Taller de Almacén existente dentro del propio centro de formación y en el Aula Taller de Comercio minorista.

Esta fase de prácticas incluye la realización de una visita guiada con personal de Mercamadrid a los mercados mayoristas, en horas de plena actividad.



Durante la misma el alumnado visitará y podrá escuchar las explicaciones de los principales mayoristas, consiguiendo así un aprendizaje más directo y real de los sistemas de venta, exposición e identificación de productos, escaparatismo, cumplimiento de la normativa, etc.

MATERIALES

Material didáctico:

Con la finalidad de aumentar las competencias tecnológicas del alumnado y disminuir el volumen de papel, se habilita un classroom y todas las herramientas de work space de google desde donde el alumnado tiene acceso a todo el material didáctico y documentación complementaria del curso.

Se verifica que todo el alumnado disponga de cuenta de correo para el acceso al material.

Equipamiento:

Epis para la parte presencial: chaleco reflectante; en cursos de logística/almacén guantes de seguridad; en cursos de producto fresco delantal, gorro desechable, guantes desechables, mascarilla, bata, etc.

Se hace entrega de botas de seguridad en los cursos de logística que obligatoriamente deberá llevar el alumnado en las clases y no podrá acceder al examen práctico sin los epis correspondientes.

Bolsa y bolígrafo.

Material para la realización de las prácticas.

METODOLOGIA

En Mercamadrid Formación apostamos por el aprendizaje constructivo, fomentando la participación activa y el trabajo en equipo.

El alumnado es el protagonista de su proceso de aprendizaje, asumiendo el profesorado el rol de guía o conductor hacia los conocimientos, destrezas y actitudes que deben desarrollar para el correcto desempeño de su puesto de trabajo.

Nuestra metodología se caracteriza por ser:

- **Experiencial.** Lo que el profesor explica, acto seguido se practica en el taller
- **Flexible.** El profesorado está preparado para dar respuesta a las necesidades y progresos de todos y cada uno de los alumno/as.
- **Dinámica y amena.** El profesor/a utiliza gran cantidad de recursos didácticos y material audiovisual (presentaciones, fotografías, videos...).
- **Adaptada a todos los colectivos,** Tenemos experiencia en trabajar con personas procedentes de diferentes orígenes y contextos sociales, Adaptamos el proceso de aprendizaje a grupos heterogéneos facilitando una atención individual y personalizada. Al inicio del curso se analiza el nivel medio del alumnado con el fin de personalizar y adaptar la formación al conjunto del grupo.
- **Coordinada.** Existe una comunicación y coordinación continua entre el profesorado, el equipo técnico de Mercamadrid Formación, los técnicos de la empresa o entidad social contratante y el propio alumnado. Esta constante interacción, permite construir la conciencia de grupo y de equipo de trabajo para alcanzar los objetivos.

El proceso metodológico es el siguiente: :

- Acto de presentación dónde se exponen los objetivos, la programación, planificación y organización del curso.



- Entrega de la documentación, material y equipamiento del curso.
- Explicación del material didáctico y del uso del classroom.
- Impartición de los contenidos teóricos.
- Realización de ejercicios y casos prácticos en el taller, aplicando diferentes técnicas: demostraciones, aprendizaje basado en la resolución de ejercicios y problemas, exposición de casos, aprendizaje cooperativo.
- Sesión resumen de los contenidos impartidos.
- Pruebas de evaluación

Al inicio del curso el profesorado analiza el nivel inicial del alumnado con la finalidad de poder personalizar y adaptar la formación al conjunto de la clase.

Durante las horas de teoría el profesorado expone los contenidos de forma dinámica, utilizando para ello material audiovisual (presentaciones, fotografías proyectadas, videos y otros recursos didácticos).

METODOLOGÍA APLICADA A LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS

Consisten en la realización de algunas de las siguientes actividades, a criterio del profesorado:

- Resolución de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos y problemas en relación con los contenidos del curso., demostraciones prácticas, aprendizaje basado en problemas, estudio de casos, aprendizaje por proyectos y aprendizaje cooperativo.
- Realización de clases prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico. En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en talleres donde los alumnos y alumnas pueden poner en práctica todo lo aprendido en las aulas teóricas.

REQUISITOS

Requisitos comunes:

- Edad: > de 16 años. Los menores de edad deben aportar autorización del tutor/a legal.
- Formación mínima: No requerida
- Idioma: Español equivalente a A2
- Identificación: DNI/NIE.
- Aviso: En los cursos de frescos y de carretillas se manejan equipos y herramientas que pueden resultar potencialmente peligrosos.

CONTROLES APRENDIZAJE

A lo largo de todo el proceso formativo, el profesorado aplica un proceso de evaluación continua que tiene como finalidad poder conocer el nivel de avances y progresos que va haciendo cada alumno/a.

Para ello se tiene en cuenta la actitud de cada persona en clase, su grado de asistencia, cumplimiento de las normas, participación, asimilación de los contenidos, desempeño en las prácticas, etc.

Para la superación del curso se exige un nivel de asistencia mínimo del 75% de las clases programadas.



La Evaluación final consta de:

- Una prueba teórica, con preguntas sobre el contenido del curso que el alumno/a debe superar.
- Una prueba práctica con la finalidad de evaluar la adquisición de habilidades, destrezas por parte del alumno/a,

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a y se le hará entrega del correspondiente Certificado o Diploma o documento justificativo.

Criterios de evaluación para el apto/a global del curso

- Asistencia al 75% de las horas del curso.
- Realización y aprobación de examen teórico.
- Realización y aprobación de examen práctico (en caso de que haya).

DIPLOMAS

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a y se le hará entrega del correspondiente Certificado o Diploma o documento justificativo, que podrá ser:

- De aptitud y aprovechamiento si se han superado los requisitos de evaluación exigidos.
- De simple participación si la evaluación ha resultado No apto/a.

Adicionalmente se concede el certificado de manipulación de alimentos.

OBSERVACIONES

Evaluación de la calidad de la formación

Con el objeto de evaluar la calidad de la formación, se pone a disposición del alumnado de un cuestionario de Evaluación de la calidad que se cumplimentará de forma anónima y voluntaria a través de la plataforma.

Instalaciones:

Mercamadrid cuenta desde el año 2002 con un Edificio de Formación, en la calle 40, junto a la Nave B del Mercado de Frutas y Hortalizas, que consta de dos plantas y una superficie de 1.124m², exclusivamente dedicada a Formación y Empleo. Adicionalmente dispone de talleres distribuidos en los Mercados para el desarrollo de las clásicas prácticas.

El Centro dispone de Licencia de apertura y actividad para Formación otorgada (120/2003), así como informe de accesibilidad.

Nuestro centro cuenta con:

- 9 aulas para clases teóricas, con buena iluminación natural y artificial, sistema de climatización centralizado frío/calor, conexión a internet por wifi y cable, y equipamiento completo con todos los recursos necesarios (equipamiento informático necesario, proyectores, papelógrafo, pizarras, etc.
- 1 aula magna para eventos y presentaciones que cuenta con pizarra electrónica,
- 6 aulas-taller para clases prácticas
- Aula polivalente para actividades de carnicería, charcutería, de frutería y comercio
- 2 Aulas-Taller de Pescadería, en el propio Mercado Central de Pescados, equipadas con 20 puestos de trabajo cada una, zona de lavado, cámaras de frío, cocina y vestuario

mercamadrid formación



- Aula de Comercio, ubicada en la Zona Comercial de la Unidad alimentaria, con estanterías, diversidad de productos y TPV
- Taller de logística. Amplios espacios para la formación práctica en el manejo de carretillas y equipos de manutención, así como actividades de almacén y logística
- Taller de preparación de pedidos. Espacio preparado para la práctica de picking y preparación de pedidos.

servicios administrativos,

sala de profesores,

área de descanso con máquinas vending al servicio de los alumno/as

Vestuarios y aseos.

Aulas teóricas para el desarrollo del programa formativo que cuentan con:

- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audiovisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.
- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.
- Conexión a Internet.

Contacto y lugar de impartición

Calle 40 número 4B Mercamadrid 28053 Madrid Tfno +34 917 850 000 Email: formacion@mercamadrid.es

Cómo llegar

<https://www.mercamadrid.es/mercamadridformacion/ubicacion-del-centro-de-formacion-de-mercamadrid-como-ponerse-en-contacto-con-el-centro-de-formacion-de-mercamadrid/>

Sugerencias/reclamaciones

Dentro del Marco del Sistema de gestión de la calidad del que dispone Mercamadrid, basado en la Norma UNE EN ISO 9001, los usuarios del centro de Formación podrán plantear sus sugerencias/quejas/reclamaciones a través del email formacion@mercamadrid.es

Uso de imágenes y vídeos durante el desarrollo del curso

Durante el desarrollo del curso queda terminantemente prohibido distribuir imágenes y vídeos fuera del ámbito educativo, sólo se podrán subir a classroom o a la plataforma de teleformación. Cualquier imagen distribuida en redes sociales, sitios web, etc. serán notificadas como uso no autorizado por parte de Mercamadrid, S.A.

Descuentos

10% descuento para desempleados

Bonificación de la formación

Formación bonificable para trabajadores con cargo al crédito de formación.

Las formaciones que contemplan contenidos de prevención de riesgos laborales o las relacionadas con equipos de manutención no pueden ser sustitutivas de la formación obligatoria en Prevención de Riesgos Laborales, Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales. Art. 19, 20, 32.4 bis y 37.2.

No podrá ser bonificable la formación que deba obligatoriamente impartir la empresa a su cargo conforme a la normativa de aplicación. La formación bonificable es la destinada a la adquisición, mejora y actualización permanente de las competencias y cualificaciones

mercamadrid formación



profesionales, favoreciendo la formación a lo largo de toda la vida de la población activa, y conjugando las necesidades de las personas, de las empresas, de los territorios y de los sectores productivos. La formación de demanda (o programada) responde a las necesidades específicas de formación de las empresas y trabajadores, y está integrada por las acciones formativas de las empresas y los permisos individuales de formación, además de la formación de carácter transversal en áreas consideradas prioritarias, con una duración mínima de 4 y una máxima de 6 horas, siendo áreas prioritarias las consideradas como tales por la Administración laboral competente tanto en el marco de la Estrategia Europea de Empleo y del Sistema Nacional de Empleo como en el de las directrices establecidas por la Unión Europea.