



PROGRAMA FORMATIVO

Encargado de la industria alimentaria

DATOS GENERALES DEL CURSO

1. **Familia Profesional:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
- Área Profesional:** ÁREA TRANSVERSAL
2. **Denominación del curso:** ENCARGADO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
3. **Código:** INAN6006 (Antiguo - IAOC6006)
4. **Nivel de cualificación:** 3

5. **Objetivo general:**

Al finalizar el curso de formación, los asistentes serán capaces de gestionar una unidad o sección en la industria alimentaria, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos disponibles y los trabajos necesarios para alcanzar los objetivos fijados en los planes de producción, calidad y protección ambiental, realizando las tareas de control y organización del proceso productivo, garantizando la adecuada provisión de existencias, supervisando instalaciones y equipos, velando por la calidad de los productos transformados o elaborados, aplicando las técnicas de dirección y supervisión, y respetando en todo momento los métodos establecidos en el cumplimiento normativo de calidad, de medio ambiente, seguridad y normativa técnico sanitaria vigente.

6. **Requisitos de los formadores:**

6.1. Nivel académico:

Titulación universitaria afín al campo profesional para el que da formación este programa o, capacitación profesional equivalente.

6.2. Experiencia profesional:

Preferentemente experiencia profesional en la ocupación.

6.3. Nivel pedagógico:

Será necesario tener formación metodológica o experiencia docente.

7. **Requisitos de acceso del alumno:**

7.1. Nivel académico o de conocimientos generales:

Bachillerato (preferentemente científico o técnico) ó equivalente.

Cuando el aspirante al curso no posea el nivel académico indicado, demostrará conocimientos suficientes a través de una prueba de acceso.

7.2. Nivel profesional o técnico:

No se requiere experiencia profesional previa.

7.3. Condiciones físicas:

Ninguno en especial, salvo aquellas que impidan el normal desarrollo de la profesión.

+ Número de alumnos:

15 alumnos.

9. Relación secuencial de módulos:

- Gestión de la producción en la Industria Alimentaria.
- Gestión de los equipos de trabajo: liderazgo, coordinación y motivación.
- Realización de actividades de control de la calidad, el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la seguridad alimentaria.

10. Duración:

Prácticas	200
Contenidos teóricos	240
Evaluaciones.....	20
Total	460 horas

11. Instalaciones:

Deben reunir los requisitos que permitan la accesibilidad universal, de manera que no supongan la discriminación de las personas con discapacidad y se de efectivamente la igualdad de oportunidades.

Los centros deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad, exigidas por la legislación vigente, y disponer de licencia municipal de apertura como centro de formación.

11.1. Aula de clases teóricas:

- Superficie: 30 m² como mínimo.
- Mobiliario: Estará equipada con mobiliario docente para 15 plazas de adultos, además de los elementos auxiliares.

11.2. Instalaciones para prácticas:

- Dispondrá de un local para clases prácticas (una industria o establecimiento alimentario) autorizado y con equipo apropiado.

Sala de prácticas:

- Ventilación: Suficiente ventilación y, en su caso, una buena evacuación de vapores.
- Iluminación: natural o artificial según reglamento de luminotecnica vigente.
- Acondicionamiento eléctrico: deberá cumplir las normas de baja tensión y estará preparado de forma que permita la realización de prácticas.

Este local para clases prácticas:

- Dispondrá de una sala de proceso, donde se realicen al menos tres operaciones básicas dentro de las incluidas en el referente formativo.

11.3 Otras instalaciones:

- Simulador de procesos de las industrias alimentarias
- Dispondrá de un local para almacén de envase, embalaje y materias auxiliares.
- Aseos higiénicos en número adecuado a la capacidad del centro, dotados de armario- taquilla.

12. Equipo y material:

12.1. Equipo y maquinaria:

- La habitual presente en cualquier tipo de industria alimentaria.
- Dispositivos de protección de equipos y maquinaria.

- Medios de limpieza- aseo.
- Equipos de limpieza y desinfección.
- Simulador de procesos de operaciones básicas en la industria alimentaria (15 puestos)

12.2. Herramientas y utillaje:

El habitual presente en cualquier tipo de industria alimentaria

12.3. Material de consumo:

- Productos alimenticios y demás materias primas propias de una industria alimentaria.
- Etiquetas de identificación de productos
- Materiales de envase y embalaje aptos para la industria alimentaria: bandejas, bolsas, film retráctil, cajas
- Productos de limpieza y desinfección.
- Indumentaria: monos, delantales, guantes de goma, botas de goma, gorros y/o cubrepelos.

12.4. Material didáctico:

- Medios audiovisuales: transparencias, vídeo, televisión, retroproyector, ordenador portátil.
- Documentación teórica.
- Carpetas.

12.4 Elementos de protección.

En el desarrollo de las prácticas se utilizarán los medios necesarios de seguridad y salud laboral y se observarán las normas legales al respecto.

- Monos
- Delantales
- Guantes de goma de usar y tirar
- Botas de goma antideslizantes
- Gorros y/o cubrepelos
- Guantes térmicos
- Extintores

13. Ocupaciones de la clasificación de ocupaciones:

Ocupación	Cobertura
8270.001.0 Encargado de industrias alimentarias	100%
8270.002.1 Jefe de equipo de instalaciones para elaborar productos alimenticios	100%
8270.003.2 Jefe de equipo de instalaciones para bebidas	63%
8270.004.3 Jefe de equipo en instalaciones para elaborar tabaco	35%

DATOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

14. Denominación del módulo:

GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

15. Objetivo del módulo:

Objetivo general:

Al finalizar el bloque formativo los asistentes serán capaces de realizar correctamente todas aquellas acciones que conllevan a la gestión de todos los procesos incluidos en el proceso productivo de la Industria Alimentaria.

Objetivos específicos:

- Vigilar, por parte del personal, la preparación y acondicionamiento del puesto de trabajo aplicando las medidas de seguridad, higiene y protección medioambiental necesarias.
- Programar y ordenar los aprovisionamientos de materias primas, materias auxiliares y materiales.
- Gestionar el almacenamiento y conservación de productos terminados, materias primas y auxiliares y su suministro a producción.
- Dirigir el proceso productivo en su conjunto, organizando, distribuyendo y coordinando tareas, en función del plan de carga establecido.
- Organizar la expedición de producto terminado.

16. Duración del módulo:

180 horas

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

En un caso práctico de necesidades de materias primas para la programación de la producción suficientemente caracterizado:

- Calcular las cantidades de materias primas y materias auxiliares a solicitar.
- Detallar las características a cumplir por los materiales.
- Realizar un calendario de compras y otro de recepciones.
- Seleccionar las ofertas adecuadas.
- Complimentar registros de pedidos.

Realizar almacenamiento de materias primas y producto terminado:

- Utilizar la maquinaria y equipos adecuados a la materia prima o producto terminado.
- Cargar y descargar la mercancía.
- Organizar la distribución interna: puntos de recogida, recorridos, señalización.

Realizar expedición de producto terminado:

- Planificar entregas de producto terminado.
- Verificar condiciones de transporte de producto terminado.
- Elaborar la documentación necesaria en la expedición.
- Cargar la mercancía.

En un caso práctico de programación y control de procesos productivos:

- Identificar las diferentes materias primas, y materiales de envasado y embalado.
- Realizar y visualizar alguna de las principales operaciones fundamentales de la Industria Alimentaria. Describir las operaciones y su interrelación, así como los parámetros generales a controlar.

- Programar la producción sobre la base de un supuesto práctico de producto alimentario, materias primas, materias auxiliares, recursos (personal y equipos), etc.
- Elaborar una relación y secuencia de ejecución de los diferentes controles de calidad (Plan de control de calidad).
- Describir un simulacro de coordinación y organización de una actuación del personal del equipo de calidad.

B) Contenidos teóricos

- *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. Fundamentos 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 emergencias y accidentes. Procedimientos de actuación. Primeros auxilios.
Residuos generados en las actividades. Clasificación y almacenamiento.
Buenas prácticas ambientales.
- *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, productos de la pesca, animales de abasto, aceitunas, cereales, vegetales, cacao, azúcar, harinas, huevos, uvas, frutos secos, patatas, etc.
Selección de proveedores. Evaluación continua.
Procedimientos básicos: ciclo de aprovisionamiento.
Gestión en la recepción de almacenes: fases, documentación.
- *Gestión del Almacenamiento de las materias primas, materias auxiliares y productos alimentarios terminados.*
Sistemas de almacenaje, tipos de almacenes.
División del 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 de producto alimentario terminado.
Condiciones de almacenamiento en frío.
Control, regulación, mantenimiento y limpieza y desinfección a nivel de usuario, de las cámaras y equipos de frío.
Equipos y maquinaria de transporte y manipulación de cargas (productos alimentarios)
Manipulación manual de cargas.
Manipulación automática de cargas.
- *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 carga de líneas, control de los procesos, ejecución de operaciones de elaboración.
Procesos productivos: tareas, control, análisis, mejora, informes, requisitos reglamentarios.
Instalaciones, maquinaria y equipos: requisitos y control.
Operaciones de mantenimiento básicas: programa de mantenimiento preventivo.
Productos alimentarios elaborados: características generales.
Normativa de etiquetado de productos alimentarios.
Productividad. Ratios, mejora.
- *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 de producto alimentario: lote, código, fechas de caducidad.

14. Denominación del módulo:

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

15. Objetivo del módulo:

Objetivo general:

Al finalizar el bloque formativo los asistentes serán capaces de realizar correctamente todas aquellas acciones que conllevan la gestión de los recursos humanos que constituyen los equipos de trabajo en la Industria Alimentaria.

Objetivos específicos:

- Llevar a cabo la gestión del personal, en el marco de las relaciones laborales, supervisando y coordinando el funcionamiento del equipo humano, garantizando su adecuado funcionamiento.
- Mantener buenas relaciones y comunicaciones internas entre todos los niveles y departamentos del establecimiento, y externas con proveedores, clientes y transportistas, con el fin de lograr una buena gestión de los aprovisionamientos y de servicio a los clientes.

16. Duración del módulo:

80 horas

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

En un caso práctico de gestión de un equipo de trabajo:

- Relacionar los puestos de trabajo en un establecimiento productivo alimentario.
- Establecer equipo de trabajo, en la realización de tareas de producción.
- Evaluar el desempeño de los componentes del equipo de trabajo.
- Comunicación vertical con mandos superiores, y con un equipo de trabajo.
- Gestionar un conflicto.

B) Contenidos teóricos

- *Gestión de 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.
Horarios y turnos de trabajo. Rotación de puestos de trabajo.
Gestión del desempeño.
- *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.
- *Relaciones y comunicaciones internas y externas en el marco empresarial.*
Comunicación. Sistemas y métodos.
Técnicas de negociación.
Gestión de conflictos.

14. Denominación del módulo:

REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE CONTROL DE CALIDAD, EL MEDIO AMBIENTE, LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

15. Objetivo del módulo:

Objetivo general:

Al finalizar el bloque formativo los asistentes serán capaces de realizar todas aquellas acciones conducentes a aplicar los controles de calidad establecidos para los productos y procesos, asegurar la Seguridad Alimentaria en los productos elaborados, así como a realizar una adecuada aplicación de todos los recursos disponibles para que funcionen correctamente los sistemas de protección del medio ambiente y prevención de riesgos y accidentes en el trabajo.

Objetivos específicos:

- Identificar los puntos críticos de control para asegurar la salubridad de los alimentos.
- Controlar que la realización de ensayos y análisis sobre los puntos críticos del proceso, así como vigilar instalaciones, maquinaria y equipos, reduciendo los impactos medioambientales.
- Aplicar las acciones necesarias para alcanzar los objetivos de calidad.
- Aplicar las acciones necesarias para la verificación y ensayos de control de calidad.
- Controlar el sistema de identificación de los productos.
- Verificar el cumplimiento de las actividades descritas en la documentación del sistema de gestión.
- Comprobar el cumplimiento de las medidas de prevención de riesgos laborales.
- Colaborar en situaciones de emergencia.
- Verificar el cumplimiento de las medidas preventivas en materia medioambiental.

16. Duración del módulo:

200 horas

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

En un caso práctico de aplicación de un simulacro de emergencia:

- Conocer responsabilidades.
- Actuar conforme a lo indicado en el plan de emergencia.
- Relacionar la señalización y medidas preventivas existentes.

En un caso práctico de simulación de un accidente:

- Aplicar las técnicas sanitarias básicas.
- Realizar primeros auxilios básicos.

Elaborar un Plan de control de calidad de un producto alimentario:

- Establecer un Plan de control de calidad, determinando procesos, puntos de control, medios y responsables de realización.
- Determinar la documentación necesaria para el desarrollo de las actividades contempladas en el plan de control de calidad y elaborar la misma.
- Definir las muestras y productos auxiliares a utilizar en la realización de los controles de calidad del producto.
- Realizar verificación y ensayos de control de calidad.

Ante un caso práctico de control de la Seguridad Alimentaria:

- Elaboración de un manual basado en el APPCC.
- Interpretación de un manual de APPCC.
- Control del etiquetado de envases y embalajes.

- Inspección de una expedición de productos.

B) Contenidos teóricos

- *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.
- *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 alimenticios.
Procesos de la Industria Alimentaria. Verificaciones y controles.
Expedición de productos. Requisitos de identificación de productos.
- *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.
- *Características de calidad de materias primas y productos terminados. Equipos e instalaciones.*
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, maquinaria y equipos.
Toma de muestras medioambientales. Emisiones.
- *Procesos productivos. Control de calidad. Objetivos, verificación y ensayos. Medición de parámetros.*
Características de calidad en los procesos productivos y en los productos alimenticios.
Planes de control de calidad. Diseño, aplicación, supervisión.
Ensayos de análisis. Métodos, sistemas y equipos.
Calibración y validación de equipos de análisis.
- *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.
- *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.
Operaciones de limpieza y mantenimiento de uso de los equipos y material.
Formación en materia de prevención de riesgos laborales.
- *Situaciones de emergencia.*
Situaciones de emergencia. Riesgos.
Actuación ante situaciones de emergencia. Organización y responsabilidades.
Primeros auxilios. Botiquín de primeros auxilios.