

ALMACENERO/A DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

41211034

PRIMER SEMESTRE

- * Manipulación de cargas con carretillas elevadoras
 - Manipulación y transporte de mercancías
 - Embalaje y paletización de mercancías
 - Carretillas para el transporte de mercancías
 - Manejo y conducción de carretillas
 - Carga y descarga de mercancías
- * Operaciones auxiliares de almacenaje
 - Estructura y tipos de almacén
 - Operaciones de almacenaje
 - Trabajo en equipo en las operaciones auxiliares de almacenaje
 - Documentación básica del almacén
 - Equipos de mantenimiento del almacén
 - Sistemas de identificación, localización y seguimiento de mercancías
 - Seguridad y prevención en las operaciones auxiliares de almacenaje
 - Mantenimiento de primer nivel en los equipos del almacén
- * Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios
 - 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
- * Prevención de riesgos laborales
 - 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
 - Marco normativo básico en materia de Prevención de Riesgos Laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia
 - Riesgos ligados a las condiciones de seguridad y al medio ambiente de trabajo
 - La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
 - Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual. El plan de emergencia
 - El control de la salud de los trabajadores
 - Componentes implicados en la Prevención de Riesgos Laborales. Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en la empresa y documentación relacionada
 - Primeros auxilios

SEGUNDO SEMESTRE

- * Envasado y empaquetado de productos alimentarios
 - Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria
 - Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria
 - Materiales de embalaje y envasado
 - Descripción de las operaciones de envasado, acondicionado y embalaje
 - Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje
- * Higiene general en la industria alimentaria
 - Importancia de la higiene en la industria alimentaria
 - Principales procesos, instalaciones y requisitos higiénico-sanitarios de las distintas industrias alimentarias
 - Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias
 - Equipamiento. Utensilios y maquinaria de higienización
 - Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización
 - Normas y prácticas de higiene en la industria alimentaria

- Incidencia ambiental de la industria alimentaria
- Residuos y contaminantes en la industria alimentaria
- Medidas de protección ambiental
- * Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria
 - Operaciones y procesos principales de la industria alimentaria
 - Operaciones basadas en transformaciones químicas: fermentación y reactores biológicos
 - Conceptos básicos de prevención de riesgos laborales
 - Factores y situaciones de riesgo en la industria alimentaria
 - Medidas de protección y prevención de riesgos laborales
- * Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales
 - Conceptos generales
 - Creación e inserción de datos en tablas
 - Cambios en la estructura y creación de relaciones
 - Creación, modificación y eliminación de consultas o vistas
 - Creación de formularios
 - Creación de informes o reports para impresión

TERCER SEMESTRE

- * Preparación de pedidos
 - Operativa de la preparación de pedidos
 - Sistemas y equipos en la preparación de pedidos
 - Envases y embalajes
 - Seguridad y prevención de accidentes y riesgos laborales en la manipulación y preparación de pedidos
- * Sistema operativo, búsqueda de información: Internet/Intranet y correo electrónico
 - Introducción al ordenador (hardware/software)
 - Utilización básica de los sistemas operativos habituales
 - Introducción a la búsqueda de información
 - Navegación por la World Wide Web
 - Utilización y configuración de correo electrónico
 - Transferencia de ficheros FTP
- * Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo
 - Conceptos generales. Desplazamiento, introducción de datos, edición y modificación de la hoja de cálculo. Almacenamiento y recuperación de un libro
 - Operaciones con rangos
 - Modificación de la apariencia de una hoja de cálculo
 - Fórmulas, funciones
 - Inserción de gráficos y de otros elementos dentro de una hoja de cálculo
 - Impresión. Trabajo con datos. Revisión. Libros compartidos
 - Importación desde otras aplicaciones del paquete ofimático
 - Plantillas y macros

CUARTO SEMESTRE

- * Aplicaciones informáticas de tratamiento de textos
 - Conceptos generales y características fundamentales del programa de tratamiento de textos
 - Operaciones y archivos de la aplicación de tratamiento de textos
 - Forma del texto, configuración de página. Creación de tablas. Corrección de textos.
 - Impresión de documentos
 - Creación de sobres y etiquetas individuales y para creación y envío masivo
 - Inserción de imágenes y autoformas
 - Creación de estilos, utilización de plantillas y asistentes
 - Trabajo con documentos largos. Fusión y revisión de documentos. Documentos

- compartidos. Automatización de tareas repetitivas
- * Preparación de materias primas
 - Conceptos elementales de las materias primas básicas en la industria alimentaria
 - Materias primas auxiliares en la industria alimentaria
 - Operaciones básicas de preparación de materias primas
 - Seguridad laboral y seguridad alimentaria
- * Aplicaciones informáticas para presentaciones: gráficas de información
 - Diseño, organización y archivo de las presentaciones
 - Introducción y conceptos generales
 - Acciones con diapositivas
 - Trabajo con objetos
 - Documentación y diseños o estilos de la presentación
 - Impresión de diapositivas en diferentes soportes
 - Presentación de diapositivas

QUINTO SEMESTRE

- * Presupuestos
 - Introducción al control presupuestario
 - Preparación ante los presupuestos
 - Elaboración de un presupuesto
 - Ejemplo de un presupuesto de una empresa comercial
 - Ejemplo de un presupuesto en una empresa industrial
 - El presupuesto flexible
 - Costes
 - Conceptos básicos de producción
- * Iniciación al inglés
 - Welcome english!
 - I'm from...
 - At the terminal
 - Home sweet home
 - A day in your life
 - My free time
 - Family matters
 - Festivals
 - People
 - Breakfast at Tiffany's
 - The world around us
 - This is my town
 - Let's go shopping!
 - Sports & hobbies
 - Internet: the future is here

- * Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios
 - Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria
 - Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos
 - Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria
 - Protección medioambiental en la industria alimentaria
- * Orientación laboral y promoción de la calidad en la Formación Profesional para el Empleo
 - Análisis del perfil profesional
 - La información profesional. Estrategias y herramientas para la búsqueda de empleo
 - Calidad en las acciones formativas. Innovación y actualización docente

Tecla
formación

