



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

**Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en
la Industria Alimentaria (Dirigida a la Acreditación de las
Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)**

Información gratis Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Duración: 240 horas

Precio: 260 € *

Modalidad: A distancia

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Descripción

En la actualidad, en el mundo de las industrias alimentarias y dentro del área profesional de alimentos diversos, más concretamente en las operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria, es muy importante conocer los diferentes procesos por cual se realizan. Por ello, con el presente curso se trata de aportar los conocimientos necesarios para conocer la higiene general en la industria alimentaria, el mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria y la manipulación de cargas con carretillas elevadoras.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

[cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a todas aquellas personas que se dedican al mundo de las industrias alimentarias, más concretamente en las operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria, dentro del área profesional alimentos diversos que pretendan obtener conocimientos relacionados con la higiene general en la industria alimentaria, el mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria y la manipulación de cargas con carretillas elevadoras.

Objetivos

- Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.
- Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Manipular cargas con carretillas elevadoras.

Para que te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAQ0108 Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Cualquier empresa de la Industria alimentaria, pequeña, mediana o grande, realizando tareas y operaciones sencillas y rutinarias, que impliquen un grado de autonomía básico, trabajando siempre bajo instrucciones de un responsable superior. Desarrolla su actividad en las áreas de cuidado y mantenimiento de instalaciones y equipos y en labores relacionadas con el transporte interno y el almacenaje.

Información gratis Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad INAQ0108 Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria, regulada en el Real Decreto 1380/2009, de 28 de Agosto, modificado por el RD 646/2011, de 9 de Mayo, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional INA0173_1 Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre).



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



**Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Español de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plum. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail donde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones que se adjuntan al final de cada bloque temático.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el "Cuaderno de Ejercicios" que se adjunta. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (75% del total de las respuestas).

Información gratis Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'MF0432_1 Manipulación de Cargas con Carretillas Elevadoras'
- Manual teórico 'MF0546_1 Higiene General en la Industria Alimentaria'
- Manual teórico 'MF0547_1 Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria'
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Sobre a franquear en destino
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

MÓDULO 1. MF0546_1 HIGIENE GENERAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Alteraciones y contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación: física, química y biológica.

Causas y tipos de la contaminación de los alimentos.

2. Los agentes biológicos. Características y tipos.

3. Microorganismos: Bacterias, virus, parásitos y mohos. Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos.

4. 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).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPALES PROCESOS, INSTALACIONES Y REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE LAS DISTINTAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

1. La industria cárnica.

2. La industria de elaborados y conservas.

3. La industria láctea.

4. La industria panadera y pastelera.

5. La industria de bebidas y licores.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

1. Estudio del pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes.

2. El agua. Propiedades: pH, microorganismos, corrosión, alcalinidad, dureza, potabilidad e índice de Langelier.

3. Detergentes: Neutros, amoniacados, desengrasantes.

4. Desinfectantes: Cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos.

5. Productos de descomposición bioquímica.

6. Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria.

7. La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones.

8. Etiquetas de los productos. Contenido de las etiquetas. Pictogramas referentes al tipo de superficies y al método de utilización.

9. Los productos y la corrosión de los equipos. Aleaciones de aluminio. Aceros inoxidables. Materiales plásticos.

10. Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria.

11. Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPAMIENTO. UTENSILIOS Y MAQUINARIA DE HIGIENIZACIÓN.

1. Utensilios: Bayetas, estropajos, cepillos, haragán, pulverizadores, recogedor, fregonas y mopas de fregado,

cubos.

2. Maquinaria: Barredoras-fregadoras automáticas, máquinas a presión, máquinas de vapor, máquinas generadoras de espuma, aspirador de filtro total, generadores de ozono. Usos y aplicaciones.

3. Disposición y colocación de los utensilios y maquinaria de limpieza.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN E HIGIENIZACIÓN.

1. El Plan de higiene y saneamiento según instalaciones, dependencias, superficies, utensilios o maquinaria. Procesos CIP y SIP.

2. Círculo de Sinner: tiempo, temperatura, acción mecánica y producto químico.

3. Los procedimientos operacionales de estándares de limpieza y desinfección. Validación. Verificación. Manual, con fregadora automática, con máquina generadora de espuma, con máquina a presión, con máquina de vapor, con sistema C.I.P., con ozono.

4. Fases del proceso de limpieza y desinfección. Prelavado, limpieza, enjuague intermedio, desinfección y enjuague final.

5. La esterilización. Generalidades y métodos.

6. Acciones especiales de higienización: desinsectación y desratización. Medidas preventivas. Planes CIP.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NORMAS Y PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Normativa sobre manipulación de alimentos.

2. Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria.

3. Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria.

4. Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos.

5. La salud del trabajador de la industria alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. El hombre y el medio ambiente.

2. Desarrollo sostenible. Crecimiento insostenible.

3. Problemas medioambientales. La atmósfera. Química del agua. Química del suelo.

4. Agentes y factores de impacto ambiental de la industria alimentaria.

5. Aspectos básicos de la Normativa Ambiental en la industria alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. RESIDUOS Y CONTAMINANTES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Origen y características de los vertidos de las distintas industrias alimentarias.

2. Subproductos derivados y deshechos.

3. Recogida selectiva de residuos.

4. Toma de muestras.

5. Gestión administrativa de residuos peligrosos.

6. Emisiones a la atmósfera.

7. Otros tipos de contaminación: contaminación acústica.

8. Normativa en materia de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MEDIDAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL.

1. Importancia de la gestión ambiental.

2. Sistemas de gestión ambiental. Normas ISO.

3. Herramientas en la gestión medio-ambiental.

4. Ahorro hídrico y energético.

5. Alternativas energéticas.

6. Sistemas de depuración de vertidos.

7. Medidas de prevención y protección.

MÓDULO 2. MF0547_1 MANTENIMIENTO BÁSICO DE MÁQUINAS E INSTALACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES Y PROCESOS PRINCIPALES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conservación por tratamientos térmicos: esterilización, pasteurización y escaldado.
2. Conservación de los alimentos por frío: refrigeración y congelación.
3. Operaciones para la eliminación de agua: evaporización, secado y liofilización.
4. Operaciones de procesado de sólidos: tamización, cortado y trituración.
5. Procesos de agitación de líquidos y sólidos. Agitación y emulsionado.
6. Operaciones de separación: centrifugación, extracción sólido-líquido, separación por membranas, ultrafiltración y osmosis inversa.
7. Operaciones basadas en transformaciones químicas: Fermentación y reactores biológicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN DE COMPONENTES ASÍ COMO MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE PRIMER NIVEL DE LOS PRINCIPALES EQUIPOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Tanques, bombas, válvulas y tuberías.
2. Instrumentos de medición y control.
3. Instalaciones y motores eléctricos. Medidas eléctricas básicas.
4. Elementos de potencia mecánica. Poleas, engranajes, reguladores de velocidad.
5. Maquinaria y equipos electro-mecánicos.
6. Elementos hidráulicos y electro-hidráulicos.
7. Elementos neumáticos y electro-neumáticos.
8. Equipos de producción y transmisión de calor. Intercambiadores.
9. Equipos de producción, distribución y acondicionamiento de aire.
10. Equipos de producción de frío.
11. Sistemas de acondicionamiento de agua.
12. Sistemas de automatización. Reles internos, temporizadores, contadores, y autómatas programables.
13. Equipos con tecnologías emergentes en el tratamiento y conservación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONCEPTOS BÁSICOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

1. El trabajo. Riesgo laboral.
2. La salud, accidentes de trabajo, enfermedad profesional y otras patologías.
3. Carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
4. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
5. Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo.
6. Marco normativo básico de Prevención.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FACTORES Y SITUACIONES DE RIESGOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Riesgos ligados a los lugares de trabajo propios de la industria alimentaria. Instalaciones eléctricas. Instalaciones frigoríficas. Instalaciones de gas y fuel-oil.
2. Riesgos ligados a los medios de trabajo utilizados en la industria alimentaria; caídas, cortes, atrapamientos y quemaduras.
3. Contactos con sustancias y contaminantes químicos.
4. Condiciones de trabajo propias de la industria alimentaria; Temperatura, ventilación, ruido, vibraciones etc.
5. Normativa específica de prevención de riesgos en la industria alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- 1.Sistemas elementales de control de riesgos.
- 2.Medidas preventivas y condiciones de seguridad en las instalaciones de las industrias alimentarias.
- 3.Medidas de protección colectiva.
- 4.Medidas de protección individual -EPI- en los distintos subsectores de la industria alimentaria.
- 5.Planes de emergencia y evacuación.
- 6.Incendios. Métodos de extinción.
- 7.Control de la salud de los trabajadores. Primeros auxilios. Alergias.
- 8.Gestión de la prevención.
- 9.Organización de la prevención en las empresas.
- 10.Delegados de prevención y comité de seguridad y salud.

MÓDULO 3. MF0432_1 MANIPULACIÓN DE CARGAS CON CARRETILLAS ELEVADORAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE DE MERCANCÍAS.

- 1.Flujo logístico interno de cargas y servicios. Importancia socioeconómica.
- 2.Almacenamiento, suministro y expedición de mercancías.
- 3.Normativa comunitaria y española sobre manipulación de mercancías.
- 4.Prevenición de riesgos laborales y medidas de seguridad en el transporte de mercancías.
- 5.Medios de transporte internos y externos de las mercancías. Condiciones básicas.
- 6.Simbología y señalización del entorno y medios de transporte: Placas, señales informativas luminosas, acústicas.
- 7.Unidad de carga. Medición y cálculo de cargas.
- 8.Documentación que acompaña a las mercancías.
- 9.Documentación que genera el movimiento de cargas. Transmisión por vías digitales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EMBALAJE Y PALETIZACIÓN DE MERCANCÍAS.

- 1.Tipos de embalajes y envases en la industria.
- 2.Condiciones de los embalajes para la protección de los productos.
- 3.Condiciones de los embalajes para el transporte seguro de los productos.
- 4.Tipos de paletizaciones. Aplicaciones según tipos de mercancías.
- 5.Condiciones que deben cumplir las unidades de carga.
- 6.Precauciones y medidas a adoptar con cargas peligrosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARRETILLAS PARA EL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS.

- 1.Clasificación, tipos y usos de las carretillas; manuales y automotoras: motores térmicos, motores eléctricos.
- 2.Elementos principales de los distintos tipos carretillas:
- 3.Mantenimiento básico e indicadores de funcionamiento incorrecto.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANEJO Y CONDUCCIÓN DE CARRETILLAS.

- 1.Eje directriz.
- 2.Acceso y descenso de la carretilla.
- 3.Uso de sistemas de retención, cabina, cinturón de seguridad.
- 4.Puesta en marcha y detención de la carretilla.
- 5.Circulación: velocidad de desplazamiento, trayectoria, naturaleza y estado del piso etc.
- 6.Maniobras. Frenado, aparcado, marcha atrás, descenso en pendiente.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

7. Aceleraciones, maniobras incorrectas.
8. Maniobras de carga y descarga.
9. Elevación de la carga.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CARGA Y DESCARGA DE MERCANCÍAS.

1. Estabilidad de la carga. Nociones de equilibrio.
2. Ley de la palanca.
3. Centro de gravedad de la carga.
4. Pérdida de estabilidad de la carretilla.
5. Evitación de vuelcos transversales o longitudinales.
6. Comportamiento dinámico y estático de la carretilla cargada.
7. Colocación incorrecta de la carga en la carretilla. Sobrecarga.
8. Modos de colocación de las mercancías en las estanterías.

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Curso, Certificación, Cualificación, Profesional, Certificado, Profesionalidad, Industrias, Alimentarias, Alimentos, Diversos, INAQ0108, Operaciones, Auxiliares, Mantenimiento, Transporte, Interno, MF0546_2, Higiene, MF0547_1, Máquinas, Instalaciones, MF0432_1, Carretillas, Elevadoras.

Información gratis Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200