



**EUROINNOVA FORMACION**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

## *Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria*

Información gratis Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

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

Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria

# *Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria*

**Duración:** 70 horas

**Precio:** 80 € \*

**Modalidad:** A distancia

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria

[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



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

## Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria

### 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 los que se realizan. Por ello, con el presente curso se trata de aportar los conocimientos necesarios para conocer el mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria.

### 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 Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

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

## Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria

### *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 el mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria.

### *Objetivos*

- Ayudar a mejorar las condiciones de seguridad en el puesto de trabajo, colaborando en el cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene específica.
- Auxiliar en las operaciones de preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones de elaboración y tratamiento de productos alimentarios, siguiendo instrucciones recibidas.

### *Para que te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0547\_1 Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones 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 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 Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria



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

## Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria

### Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0547\_1 Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria, regulado en el Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto, modificado por el RD 646/2011, de 9 de Mayo, por el que establece el correspondiente Certificado de Profesionalidad Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno de la Industria Alimentaria.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR  
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL  
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

**CUALIFICA2**



**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 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 institución 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 Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



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

## Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria



**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. XXXXXXXXX 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 El/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION  
C/6 Estación Central, Calleja Español del Comercio Económico y Social de la UNESCO (Zona: Residencia 604)

### Forma de financiación

- Contrarreembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate 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 Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria

[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



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

## Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria

### *Materiales didácticos*



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'MF0547\_1 Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria'
- Cuaderno de ejercicios
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Sobre a franquear en destino
- Bolígrafos

Información gratis Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria

[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



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

## Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria

### *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 plan 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 Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



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

## Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria

### *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 mate 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 Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria



## Programa formativo

# MÓDULO 1. MANTENIMIENTO BÁSICO DE MÁQUINAS E INSTALACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

Conservación por tratamientos térmicos: esterilización, pasteurización y escaldado.

Conservación de los alimentos por frío: refrigeración y congelación.

Operaciones para la eliminación de agua: evaporización, secado y liofilización.

Operaciones de procesado de sólidos: tamización, cortado y trituración.

Procesos de agitación de líquidos y sólidos. Agitación y emulsionado.

Operaciones de separación: centrifugación, extracción sólido-líquido, separación por membranas, ultrafiltración y osmosis inversa.

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.

Tanques, bombas, válvulas y tuberías.

Instrumentos de medición y control.

Instalaciones y motores eléctricos. Medidas eléctricas básicas.

Elementos de potencia mecánica. Poleas, engranajes, reguladores de velocidad.

Maquinaria y equipos electro-mecánicos.

Elementos hidráulicos y electro-hidráulicos.

Elementos neumáticos y electro-neumáticos.

Equipos de producción y transmisión de calor. Intercambiadores.

Equipos de producción, distribución y acondicionamiento de aire.

Equipos de producción de frío.

Sistemas de acondicionamiento de agua.

Sistemas de automatización. Reles internos, temporizadores, contadores, y autómatas programables.

Equipos con tecnologías emergentes en el tratamiento y conservación de alimentos.

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

El trabajo. Riesgo laboral.

La salud, accidentes de trabajo, enfermedad profesional y otras patologías.

Carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.

Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.

Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo.

Marco normativo básico de Prevención.

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

## Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria

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

Riesgos ligados a los lugares de trabajo propios de la industria alimentaria. Instalaciones eléctricas. Instalaciones frigoríficas. Instalaciones de gas y fuel-oil.

Riesgos ligados a los medios de trabajo utilizados en la industria alimentaria; caídas, cortes, atrapamientos y quemaduras. Contactos con sustancias y contaminantes químicos.

Condiciones de trabajo propias de la industria alimentaria; Temperatura, ventilación, ruido, vibraciones etc.

Normativa específica de prevención de riesgos en la industria alimentaria.

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

Sistemas elementales de control de riesgos.

Medidas preventivas y condiciones de seguridad en las instalaciones de las industrias alimentarias.

Medidas de protección colectiva.

Medidas de protección individual -EPI- en los distintos subsectores de la industria alimentaria.

Planes de emergencia y evacuación.

Incendios. Métodos de extinción.

Control de la salud de los trabajadores. Primeros auxilios. Alergias.

Gestión de la prevención.

Organización de la prevención en las empresas.

Delegados de prevención y comité de seguridad y salud.

## PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **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, MF0547\_2, Básico, Máquinas, Instalaciones.

Información gratis Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria

[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



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

Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria



**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](mailto: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 Mantenimiento Básico de Máquinas e Instalaciones en la Industria Alimentaria



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**