Mantenimiento y Seguridad de Maquinaria y Equipos de Tratamientos Finales de Conservación (60 horas)



Categoría: Industria alimentaria y restauración

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/mantenimiento-y-seguridad-de-maquinaria-y-equipos-de-tratamientos-finales-de-conservacion-60-horas/

Objetivo

Con el Curso de **60 horas** de **Mantenimiento y Seguridad de Maquinaria y Equipos de Tratamientos Finales de Conservación** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS PARA TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVACIÓN - Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización. - Equipos de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el manejo. - Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo. - Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización. - Congeladores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el empleo. - Aislamiento térmico. **UNIDAD DIDÁCTICA 2. SALUD LABORAL APLICABLES AL ÁREA Y EQUIPOS DE TRATAMIENTOS FINALES EN CONSERVAS Y ELABORADOS VEGETALES** - Factores y situaciones de riesgo más comunes en el área de trabajo de tratamiento final de conservas y elaborados vegetales. Consecuencias. - Normativa y planes de seguridad en el área y equipos de tratamiento final, relativo a vestimenta, medidas preventivas en el manejo de productos, señalizaciones, dispositivos de seguridad y otros. - Medidas para que el área de trabajo se mantenga libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar el trabajo. - Condiciones y dispositivos de seguridad de los equipos utilizados en los tratamientos finales de conservas y elaborados vegetales. - Alteraciones y anomalías observadas en las condiciones ambientales del área de tratamiento final de conservas y elaborados vegetales e informar por los cauces establecidos proponiendo medidas correctoras.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Profesiones

- Horas: 60
- Unidades: 2