

## Almacenero de Industrias Alimentarias

Ref: 41211034

Ocupación de **Almacenero de Industrias Alimentarias**. Adaptado en su totalidad a los contenidos regulados en el Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad de **Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria**, código: INAQ0108 y a los contenidos regulados en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad de **Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria**, código: INAD0108 ambos de la Familia Profesional: Industrias alimentarias.

Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre
<p><b>Manual: Higiene general en la industria alimentaria.</b></p> <p>UD1: Importancia de la higiene en la industria alimentaria. UD2: Principales procesos, instalaciones y requisitos higiénico-sanitarios de las industrias alimentarias. UD3: Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias. UD4: Equipamiento. Utensilios y maquinaria de higienización. UD5: Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización. UD6: Normas y prácticas de higiene en la industria alimentaria. UD7: Incidencia ambiental de la industria alimentaria. UD8: Residuos y contaminantes en la Industria alimentaria. UD9: Medidas de protección ambiental.</p>	<p><b>Manual: Mantenimiento básico de máquinas en la industria alimentaria.</b></p> <p>UD1: Operaciones y procesos principales de la industria alimentaria. UD2: Descripción de componentes. Mantenimiento y limpieza de primer nivel de los principales equipos utilizados en la industria alimentaria. UD3: Conceptos básicos de prevención de riesgos laborales. UD4: Factores y situaciones de riesgo en la industria alimentaria. UD5: Medidas de protección y prevención de riesgos laborales.</p>	<p><b>Manual: Manipulación de cargas con carretillas elevadoras.</b></p> <p>UD1: Manipulación y transporte de mercancías UD2: Embalaje y paletización de mercancías UD3: Manipulación y transporte de mercancías UD4: Manejo y conducción de carretillas UD5: Carga y descarga de mercancías</p>	<p><b>Manual: Preparación de materias primas.</b></p> <p>UD1: Conceptos elementales de las materias primas básicas en la industria alimentaria. UD2: Materias primas auxiliares en las industrias alimentarias. UD3: Conservación de materias primas y materiales auxiliares. UD4: Operaciones básicas de preparación de materias primas. UD5: Seguridad laboral y seguridad alimentaria.</p>