



INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

- Operacions bàsiques en la indústria alimentària
- Elaboració de PNTs i diagrames de flux dels processos productius a la indústria alimentària com a part del sistema d'anàlisi del perill i punts de control crític (APPCC)

Subvencionat pel consorci



Comentaris generals de l'oferta formativa

Accions formatives incloses a l'itinerari:

Aquest itinerari inclou les següents accions formatives:

Denominació	Tipus	Hores
Operacions bàsiques en la indústria alimentària	TELEFORMACIÓ	50 hores
Elaboració de PNTs i diagrames de flux dels processos productius a la indústria alimentària	TELEFORMACIÓ	30 hores
Total hores de l'itinerari		80hores

Planificació de les accions formatives:

- Les accions formatives que componen el present itinerari estan programades de manera que aquelles persones vulgui realitzar la totalitat de les accions formatives les puguin realitzar.
- Els possibles candidats es poden inscriure a totes les que vulguin d'aquest itinerari, **ja sigui únicament a una o bé a totes.**

Programes i Continguts de les accions formatives:

Operacions bàsiques en la indústria alimentària

Hores:

- 50h

Objectiu general:

- Adquirir els coneixements fonamentals de les operacions bàsiques de la indústria alimentària per a aplicar-los a casos concrets del processament d'aliments; d'aquesta forma, l'alumne ha de ser capaç de caracteritzar els paràmetres que defineixen una operació, quantificar-los i relacionar-los.

Continguts:

1. *Conceptes fisicoquímics fonamentals (10h)*
2. *Caracterització de partícules sòlides. Fluidització i transport pneumàtic (5h)*
3. *Sedimentació i centrifugació (5h)*
4. *Filtració i operacions amb membranes (6h)*
5. *Escalfament i refredament (6h)*
6. *Evaporació, refrigeració i congelació (8h)*
7. *Destil·lació i extracció (5h)*
8. *Assecat, tamisat i mòlta (5h)*

Elaboració de PNTs i diagrames de flux dels processos productius a la indústria alimentària

Hores:

- 30h

Objectius generals:

- Conèixer l' utilitat dels procediments normalitzats de treball i control, la seva codificació i les bases per a la seva correcta redacció.
- Aprendre a realitzar i actualitzar PNTs per garantir la producció d' aliments segurs.
- Saber interpretar i realitzar diagrames de flux de procés pertinents a la indústria alimentària.
- Facilitar el desenvolupament i l' aplicació efectiva de plans d' autocontrol basats en el sistema de APPCC.

Continguts:

1. *Importància de la estandardització en la indústria (5h)*
2. *El procediment normalitzat de treball i control. Definició i tipus (5h)*
3. *Normes per a la correcta elaboració d'un PNT (2h)*
4. *Elaboració d'un PNT (3h)*
5. *Diagrames de flux de procés (10h)*
 - 5.1. *Elaboració prèvia del mapa de processos de la indústria*

5.2. *Acompanyament al diagrama de flux d'una descripció detallada de tot el procés de producció del producte, etapa a etapa.*

5.3. *Incorporació d' aspectes com materials (ingredients utilitzats i quantitats afegides), característiques dels processos tecnològics utilitzats (temperatures, PH, temps, etc), temps d' espera, emmagatzematge, etc*

6. *Comprovació en planta de tots els gràfics per poder dur a termini posteriorment l' anàlisi de riscos. (5h)*