

# Programa: Operacions Bàsiques en la Indústria Alimentària



ESCOLA SANT  
GERVASI  
COOPERATIVA

ÀREA DE QUALIFICACIÓ  
PROFSSIONAL



Des de 1984, a l'AQP de l'Escola Sant Gervasi formem, qualifiquem, orientem i acompanyem a les persones per a la seva inserció laboral i la millora continua durant tota la seva vida professional.

**Gaudeix de la teva experiència  
qualificadora!**

 ÀREA DE QUALIFICACIÓ PROFESSIONAL



**Durada: 50h Teleformació**

## Objectius del curs:

### Objectiu general:

- Identificar i aplicar les operacions bàsiques de la indústria alimentària caracteritzant els paràmetres que defineixen una operació, quantificant-los i relacionant-los.

### Objectius específics:

- Aplicar les bases científiques teòriques per al desenvolupament de l'activitat.
- Caracteritzar les partícules sòlides, definir els conceptes de fluïdificació i transport pneumàtic i els seus usos als processos de la indústria alimentària.
- Realitzar les operacions de transmissió de matèria en la producció de la indústria alimentària.
- Realitzar les operacions de transmissió de calor a la producció de la indústria alimentària.
- Realitzar operacions de modificació del tamany de partícula en la producció de la indústria alimentària.

# Operacions Bàsiques en la Indústria Alimentària



## Modul de formació 1: Conceptes fisicoquímics fonamentals

### Resultats d'aprenentatge:

#### CONEIXEMENTS / CAPACITATS COGNITIVES I PRÀCTIQUES

- **Identificació dels fonaments bàsics i els processos tecnològics adequats per a la producció, l'envasament i la conservació d'aliments**
  - Conceptes fisicoquímics rellevants per a la producció a la indústria alimentària
  - Coneixements químics i fisicoquímics bàsics per a la fabricació de productes alimentaris
  - Balances de matèria i energia d'un procés industrial.

#### HABILITATS DE GESTIÓ, PERSONALS I SOCIALS

- Rigor en la identificació i definició dels processos tecnològics a la producció.

## Modul de formació 2: Caracterització de partícules sòlides fluïdització i transport pneumàtic

### Resultats d'aprenentatge:

#### CONEIXEMENTS / CAPACITATS COGNITIVES I PRÀCTIQUES

- **Caracterització de les partícules sòlides establint-ne la forma i la mesura**
  - Tamany
  - Forma
  - Importància de la caracterització de partícules sòlides a la indústria alimentària.
- **Descripció del procés de fluïdificació i els paràmetres que determinin el procés**
  - Procés de fluïdificació
  - Importància per al transport a la indústria alimentària
  - Paràmetres determinants en el procés de fluïdificació.

#### HABILITATS DE GESTIÓ, PERSONALS I SOCIALS

- Adquisició d'eines aplicables a la gestió de conflictes.

# Operacions Bàsiques en la Indústria Alimentària



## Modul de formació 3: Transferència de matèria

### Resultats d'aprenentatge:

#### CONEIXEMENTS / CAPACITATS COGNITIVES I PRÀCTIQUES

- **Descripció de les operacions de transmissió de matèria mitjançant el moviment, controlant els paràmetres i prevenint els riscos associats a aquestes operacions**
  - Operacions de transmissió de matèria mitjançant moviment (centrifugació, filtració, premsat, barreja)
  - Monitoratge dels paràmetres determinants en les operacions de transmissió de matèria mitjançant moviment.
- **Descripció de les operacions de transmissió de matèria sense moviment, controlant els paràmetres i prevenint els riscos associats a aquestes operacions**
  - Operacions de transmissió de matèria sense moviment (destil·lació, dilució, osmosi inversa)
  - Monitoratge dels paràmetres determinants en les operacions de transmissió de matèria sense moviment.

#### HABILITATS DE GESTIÓ, PERSONALS I SOCIALS

- Interès en els processos de la indústria alimentària.

## Modul de formació 4: Transmissió de calor

### Resultats d'aprenentatge:

#### CONEIXEMENTS / CAPACITATS COGNITIVES I PRÀCTIQUES

- **Descripció de les operacions de transmissió de calor, controlant els paràmetres i prevenint els riscos associats a aquestes operacions**
  - Operacions de transmissió de calor (escalfar, congelació, evaporació...)
  - Monitorar els paràmetres determinants a les operacions de transmissió de calor.
- **Descripció del maneig d'equips d'intercanvi de calor per efectuar operacions de transferència de calor**
  - Formes de transmissió de calor i manejar taulers de conductivitats calorífiques dels materials usats
  - Tipus d'intercanviadors segons condicions de treball i aplicacions als processos alimentaris.

#### HABILITATS DE GESTIÓ, PERSONALS I SOCIALS

- Esperit crític
- Interès en els processos industrials de la indústria alimentària
- Responsabilitat en l'ús d'equips de generació i intercanvi de calor.

# Operacions Bàsiques en la Indústria Alimentària



## Modul de formació 5: Operacions bàsiques de modificació de tamany de partícula

### Resultats d'aprenentatge:

#### CONEIXEMENTS / CAPACITATS COGNITIVES I PRÀCTIQUES

- **Descripció de les operacions de modificació de tamany de partícula, controlant els paràmetres i prevenint els riscos associats a aquestes operacions**
  - Operacions de modificació de tamany de partícula (mòlta, tall, tamisat)
  - Monitoratge dels paràmetres determinants en les operacions de modificació de tamany de partícula.

#### HABILITATS DE GESTIÓ, PERSONALS I SOCIALS

- Interès en els processos industrials de la indústria alimentària
- Responsabilitat en l'ús d'equips de tall i polvorització.