

Operacions Auxiliars d'elaboració en la indústria alimentària

Conocimientos generales de las masas congeladas

- Nociones básicas de las materias primas que componen el producto
- Conocimiento del producto
- Comportamiento del producto
- Manipulación alimentaria, higiene alimentaria e higiene para los trabajadores en la industria alimentaria
- Gestión del sistema de calidad, normas BRC, política y objetivos de calidad.
- Gestión medioambiental: aspectos ambientales (atmósfera, aguas, recursos naturales, suelo, residuos, subproductos alimenticios)

Conocimiento de la función de envasado

- Conocer el trabajo básico de envasado
- Complementar las hojas de producción de producto acabado
- Resolver incidencias de encajado y precintado.
- Resolver incidencias de paletizado automático
- Conocer las operaciones de paletización manual
- Control estadístico
- Detector de metales y APPCC
- Prevención de riesgos del puesto de trabajo

Conocimiento de la función de formato

- Conocer el trabajo básico de formato
- Conocer el formato manual y la colocación del relleno
- Conocer el tipo de corte y la colocación de las latas de producto en los carros
- Prevención de riesgos del puesto de trabajo

Conocimiento de la función de amasado

- Conocer los criterios básicos del amasado
- Poner en marcha, control y funcionamiento del amasado
- Dosificación de las materias primas
- Cambios de ficha y de productos según los parámetros establecidos
- Control de la temperatura
- Report de datos al sistema operativo de la empresa
- Prevención de riesgos del puesto de trabajo

Conocimiento de la función de laminado

- Conocer los criterios básicos del laminado
- Puesta en marcha, control y funcionamiento del laminado
- Conocer los controles de proceso
- Mantener actualizado el registro de los programas de la laminadora
- Report de datos al sistema operativo de la empresa
- Prevención de riesgos del puesto de trabajo

Conocimiento de la función de un oficial de formato

- Conocer los criterios básicos de esta función
- Conocimiento de toda la zona de cabecera de línea de producción
- Suerisar el producto fabricado asegurando su formato y peso
- Organización del personal a su cargo
- Formación del personal a su cargo
- Asimilación de nuevos métodos y de nuevos procesos
- Report de datos al sistema operativo de la empresa
- Prevención de riesgos del puesto de trabajo

Conocimiento de Frio Industrial

- Máquinas y equipos térmicos

- Técnicas de montaje de instalaciones
- Configuración de instalaciones de frío y climatización
- Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas industriales
- Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización, ventilación y extracción