

NEPTUNOS FORMACION

LA FORMACIÓN NUNCA ESTUVO TAN CERCA DE TI



Curso Auxiliar de laboratorio en industria alimentaria



Curso Auxiliar de laboratorio en ind. alimentarias



Una formación adaptada al mercado laboral

Cursos de Química

El área profesional de **Química** abarca un amplio grupo de áreas profesionales, entre ellas, destacan: *Análisis, control y procesos de la industria química, la industria alimentaria y la farmacéutica.*

Cursos de Química a distancia:

- Analista de laboratorio químico
- Analista en microbiología
- Analista físico-químico instrumental
- Analista químico
- Auxiliar de laboratorio
- Auxiliar de laboratorio en industria alimentaria
- Analista de microbiología en industria alimentaria
- Operaciones básicas en industria alimentaria
- Analista instrumental en industria alimentaria
- Control y gestión de planta química
- Operaciones básicas de planta química
- Operador de fabricación química
- Operador de planta farmacéutica
- Operador de planta manufacturera
- Operador de planta química
- Seguridad e higiene en laboratorios químicos
- Técnico de fabricación química
- Técnico de organización de laboratorio
- Técnico de planta química

Tus metas son nuestros objetivos

Misión formativa

Con el **curso auxiliar de laboratorio en industrias alimentarias** aprenderás las funciones de auxiliar de laboratorio: toma de muestras, identificación y recuento de microorganismos presentes en materias primas, productos, envases y utensilios en la industria química.

Testimonios de alumnos

∞ Madueño: " "Lo que más me ha gustado de este curso es la facilidad de estudio y el trato recibido por parte de mi tutora, ya que ha estado pendiente de mis preguntas y requerimientos en todo momento. He quedado muy satisfecha en general, con todo el curso realizado".".

∞ Grao. M.: "Mi opinión es bastante buena, he aprendido contenidos que no sabía y otros que ya sabía de mi experiencia como operador de planta química. La metodología ha estado bien estructurada. Los contenidos, los materiales y las lecturas que se han mostrado han resultado claros y de gran interés."

¿Qué aprender durante el curso?

Contenidos del curso

Entre los temas a tratar durante el curso nos encontramos:

● Módulo 1. Seguridad e higiene en la industria alimentaria

- Seguridad
- Importancia de las condiciones de trabajo. Factores de riesgos individuales y colectivos
 - La prevención de riesgos laborales
 - Riesgos comunes en la industria alimentaria
- Principios básicos en accidentes de trabajo. Accidentes debido a maquinarias y herramientas
- Inspección de seguridad
- Sistemas de alarmas y su funcionamiento
- Prevención y protección contra incendios. Equipos
- Electricidad. Prevención de accidentes eléctricos y de gas y tratamientos de urgencia
- Sistemas de control en plantas de proceso
 - Detectores o sensores
 - Transmisor o transductor
 - Controlador
 - Válvula de final de control
- Control centralizado y control manual
 - Control computerizado. Computadores
 - Dispositivos analógicos y digitales: tratamiento de señales electrónicas.

Curso Auxiliar de laboratorio en ind. alimentarias



- ◆ Control distribuido
- ◆ Normativa y legislación: enumeración, aplicación
- ◆ Concepto de salud laboral
 - ◆ Comité de seguridad y salud
 - ◆ Comisión nacional de seguridad y salud en el trabajo
- ◆ Higiene industrial
- ◆ Directiva marco sobre seguridad y salud en el trabajo
- ◆ Residuos, contaminantes y productos nocivos
- ◆ Enfermedades profesionales
- ◆ Normativa y legislación: enumeración, aplicación
- ◆ Prevención de riesgos en el laboratorio
 - ◆ Equipo de protección personal
 - ◆ Equipos de seguridad
 - ◆ Procedimiento de primeros auxilios y emergencia
 - ◆ Protocolos en el manejo de sustancias químicas, aparatos e instalaciones
- ◆ Protección medioambiental
 - ◆ Gestión medioambiental
 - ◆ Política empresarial. Legislación
 - ◆ Responsabilidad jurídica
 - ◆ Control ambiental

Curso Auxiliar de laboratorio en ind. alimentarias

- ◆ Marketing ecológico
- ◆ Economía ambiental
- ◆ Normativa medio-ambiental española
- ◆ Programa c.e.e. desarrollo sostenible
- ◆ Contaminación del medio hídrico
 - ◆ Efectos de los vertidos
 - ◆ El agua en las plantas de proceso
- ◆ Sistemas de calidad
 - ◆ ISO 9000
 - ◆ Calidad total
- ◆ Normalización
 - ◆ Organismos de normalización
- ◆ Certificados de calidad
- ◆ Organización del servicio y sistema de calidad en la empresa
 - ◆ Política de calidad
 - ◆ Manual de calidad
- ◆ Controles secuenciales y continuos
 - ◆ Gráficas de control

Curso Auxiliar de laboratorio en ind. alimentarias

● Módulo 2. Operaciones básicas de laboratorio en la industria alimentaria

● Introducción a la química

- Conceptos básicos de química
- Terminología y vocabulario técnico. Terminología general de química
- Reglas de la i.u.p.a.c.
- Técnicas e instrumentos básicos de medida de diversos parámetros físicos

● Medidas y estadística descriptiva y nociones básicas en laboratorio

- Medida de masa y volumen de la materia
- Operaciones básicas de laboratorio
- Disoluciones
- Propiedades fisicoquímicas que identifican la materia.
- Estadística descriptiva

● Materiales de acondicionamiento y almacenamiento

- Materias primas y materiales de acondicionamiento
- Sistemas de ordenación, clasificación y almacenamiento de productos químicos
- Sistemas de identificación y control de existencias
- Códigos y símbolos para recipientes a presión, inflamables o tóxicos
- Documentación, soportes y registro de recepción y almacenamiento de materias primas
- Legislación y normativa de almacenamiento

Curso Auxiliar de laboratorio en ind. alimentarias

- ◆ Dependencias típicas de un laboratorio
 - ◆ La administración de personal, comunicación y trámites administrativos.
 - ◆ Detección de necesidades de formación en su área.
 - ◆ Métodos y estrategias de formación en la empresa.
 - ◆ La comunicación en la empresa.
- ◆ Aplicaciones informáticas
 - ◆ Conocimientos básicos de informática
 - ◆ Programas informáticos de tratamiento de datos
- ◆ Instrumental de laboratorio
- ◆ Aparatos de laboratorio
- ◆ Sistemas de calefacción, refrigeración y producción de vacío en el laboratorio.
- ◆ Muestreo
 - ◆ Tipos de muestras
 - ◆ Número de muestra
 - ◆ Normas generales y condiciones para el muestreo
 - ◆ Preparación de la muestra para su envío al Laboratorio
 - ◆ Transporte y conservación de las muestras
 - ◆ Preincubación
 - ◆ Homogeneización
- ◆ Procedimientos de muestreo y su tratamiento

Curso Auxiliar de laboratorio en ind. alimentarias

- ◆ Toma de muestras en estado líquido
- ◆ Toma de muestras en estado sólido
- ◆ Introducción al análisis físico y físico-químico
 - ◆ Reacciones Iónicas
 - ◆ Equilibrios Químicos
 - ◆ Producto de solubilidad
 - ◆ Iones complejos.
 - ◆ Sistemas de análisis de riesgos y control de puntos críticos.
 - ◆ Procedimientos de muestreo. Plan de muestreo secuencial
- ◆ Tipos de métodos empleados en el análisis físico y físico-químico
 - ◆ Método gravimétricos
 - ◆ Método volumétricos.
 - ◆ Electroanálisis
- ◆ Análisis más usuales de los alimentos
 - ◆ Análisis de humedad
 - ◆ Análisis de proteínas
 - ◆ Análisis de grasas
 - ◆ Análisis de fibra
 - ◆ Análisis de cenizas
- ◆ Métodos de análisis
 - ◆ Parámetros físico-químicos y de sustancias no deseables

Curso Auxiliar de laboratorio en ind. alimentarias

◆ Parámetros organoópticos

◆ Módulo 3. Análisis instrumental en la industria alimentaria

◆ Introducción a las técnicas instrumentales:

◆ Sensibilidad.

◆ Selectividad.

◆ Exactitud.

◆ Precisión.

◆ Tiempo de operación.

◆ Coste.

◆ Fuentes de error en las Técnicas Instrumentales.

◆ Técnicas Ópticas:

◆ Espectroscopia de Absorción Molecular Ultravioleta - Visible:

◆ Espectroscopia Atómica:

◆ Técnicas Analíticas de separación:

◆ Cromatografía de gases

◆ Cromatografía de líquidos de alta resolución

◆ Módulo 4. Análisis microbiológicos en la industria alimentaria

◆ Desinfección y Esterilización

◆ Métodos

Curso Auxiliar de laboratorio en ind. alimentarias

- ◆ Métodos Físicos
- ◆ Métodos Químicos
- ◆ Métodos Mecánicos
- ◆ Controles de esterilidad

- ◆ Microorganismos
- ◆ Crecimiento de microorganismos
 - ◆ Medios de cultivo: clasificación y composición
 - ◆ Técnicas de siembra: Inoculación y aislamiento
- ◆ Microorganismos transmitidos en los alimentos
- ◆ Tinciones
 - ◆ Preparación de un frotis
 - ◆ Examen de muestras al microscopio
 - ◆ Examen de muestras al microscopio: la tinción gram
 - ◆ Morfología ultramicroscópica de las bacterias: estructuras internas
 - ◆ Tinción Gram: morfología bacteriana
 - ◆ Otras tinciones de uso habitual
- ◆ Pruebas Bioquímicas
 - ◆ Determinación del metabolismo energético
 - ◆ Prueba de la oxidasa
 - ◆ Prueba de la catalasa

Curso Auxiliar de laboratorio en ind. alimentarias

- ◆ Determinación del metabolismo proteico
 - ◆ Pruebas de la coagulasa
 - ◆ Aparición de catabolitos específicos a partir de la degradación de aminoácidos
- ◆ Determinación del metabolismo hidrocarbonado
 - ◆ Prueba del citrato
 - ◆ Prueba de voges proskauer
 - ◆ Prueba del rojo de metilo
- ◆ Sistemas multipuebas
 - ◆ Prueba mio (motility-indole-ornitine ó motilidad-indol-ornitina)
 - ◆ Prueba tsi (triple sugar iron ó triple azúcar hierro)
 - ◆ Prueba lia (lysine iron agar ó agar lisina hierro)
 - ◆ Sistemas automatizados
- ◆ Ejemplos de microorganismos utilizados en las pruebas bioquímicas
- ◆ Muestreo
 - ◆ Número de muestra
 - ◆ Método de muestreo aleatorio

Nuestra metodología

La realización del curso es A DISTANCIA, EL ALUMNO recibirá en su domicilio todo el material didáctico. Dicho material ha sido desarrollado por técnicos y pedagogos especialistas en este sector profesional.

Adjunto al mismo recibirás la carta de bienvenida del tutor y la forma de contacto mediante correo electrónico. El tutor asignado realizará un seguimiento personalizado durante el período de formación. A su vez, podrás consultar todas aquellas dudas que te surjan durante la lectura y estudio del material didáctico recibido.

Duración del curso

El curso consta de 340 horas de duración. Podemos desglosar los conocimientos profesionales de este curso en:

Conocimientos teóricos-prácticos: 300 horas

Evaluaciones: 40 horas

Duración: 3 meses

Requisitos del Curso

Los requisitos de acceso para todos nuestros cursos son: ser mayor de 18 años de edad, o en caso de ser menor, deberá tener un tutor legal a su cargo, disponer de conexión a internet y correo electrónico y estudios mínimos de enseñanza.

Evaluación del curso

Para la evaluación del curso, deberá realizar las actividades y/o exámenes por cada módulo del curso. Dichas actividades serán enviadas al tutor por correo electrónico, correo ordinario y/o fax para su evaluación.

Posteriormente, el tutor te enviará mediante correo electrónico la calificación obtenida en dicho módulo. Una vez que haya superado cada uno de los módulos que componen el curso, así como la prueba final podrá recibir el diploma y certificación del curso realizado e inscribirse a la bolsa de empleo del centro de estudios.

Titulación

Tras la finalización del curso, el alumno recibirá impreso un **diploma del Curso Profesional de Auxiliar de laboratorio en industria alimentaria y una certificación de aprovechamiento del Curso Profesional de Auxiliar de laboratorio en industria alimentaria**, expedido por Neptunos Formación S.L., certificando que ha superado correctamente cada uno de los objetivos del itinerario formativo realizado y cualificándose para una mejor salida laboral.

Opcional: Autenticación/certificación legal de titulaciones ante Colegio Oficial de Notarios de España para países según Convenio nº12 de 5 Octubre de 1961. Coste adicional 100 €.

Gestión de empleo/prácticas

Prácticas realizadas en Productos Giró bajo supervisión de B. Lacuesta "El alumno ha demostrado un gran interés en el aprendizaje de métodos y buenas prácticas en el laboratorio físico donde ha realizado las prácticas.

Neptunos Formación cuenta con una Bolsa de Gestión gratuita de Prácticas y Empleo para todos aquellos alumnos que habiendo superado el curso quieran inscribirse en la misma. Se pretende con ello, facilitar al alumno la búsqueda de empleo dentro del sector sobre el que ha realizado su formación.

En caso de que el alumno quiera inscribirse, el tutor le enviará la documentación sobre inscripción a la bolsa de empleo una vez que haya finalizado y superado el curso realizado.

Contacto con el centro

Neptunos Formación S.L. cuenta con distintos medios de comunicación, entre ellos:

- **Teléfono de contacto:** 955540882 (+0034)
- **Móvil / Whastapp:** 644702701 (+0034)
 - **Email General:** info@neptunosformacion.com
 - **Email Administración:** administracion@neptunosformacion.com
 - **Email Recursos humanos:** rrrh@neptunosformacion.com
- **Página Web Oficial de Neptunos Formación:** www.neptunosformacion.com
- **Inscripción Online:** www.neptunosformacion.com/inscripcion2018.html
- **Facebook:** <https://www.facebook.com/neptunosformacion>
- **Twitter:** https://twitter.com/neptunos_es
- **Linkedin:** <https://es.linkedin.com/in/neptunos-formacion-58153356>