

Organización de una unidad de producción alimentaria



Área: Industrias derivadas de la uva y del vino

Modalidad: Teleformación

Duración: 20 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.

CONTENIDOS

1 estructura productiva de la industria alimentaria - 1.1 sectores - 1.2 tipos de empresas. tamaño - 1.3 el mercado internacional - 1.4 estructura organizativa de las industrias alimentarias - 1.5 política y cultura empresarial en las industrias alimentaria - 1.6 actividades: estructura productiva de la industria alimentaria - 2 planificación, organización y control de la producción - 2.1 conceptos básicos - 2.2 definiciones, evolución y partes que la integran - 2.3 importancia y objetivos de producción - 2.4 reparto de competencias y funciones - 2.5 técnicas de programación - 2.6 programación de la producción - 2.7 necesidades de materias prima - 2.8 recursos humanos - 2.9 relaciones laborales - 2.10 medios y procedimientos de fabricación - 2.11 lanzamiento de un producto - 2.12 actividades: planificación, organización y control de la producción - 3 control del proceso de producción en la industria alimentaria - 3.1 tipos de control - 3.2 medición de estándares y patrones - 3.3 control preventivo - 3.4 documentación y registros para la ordenación - 3.5 control de personal y valoración del trabajo - 3.6 adiestramiento en el puesto de trabajo - 3.7 actividades: control del proceso de producción en la industria alimentaria - 4 gestión de costes en la industria alimentaria - 4.1 conceptos generales de costos - 4.2 costos de mercancías y equipos - 4.3 costos de la mano de obra - 4.4 costos de producción y del producto final - 4.5 control de costos de producción - 4.6 recopilación y archivo de documentación de costos - 4.7 actividades: gestión de costes en la industria alimentaria - 5 seguridad en el trabajo en la industria alimentaria - 5.1 riesgos específicos en una unidad de producción - 5.2 plan de prevención de riesgos laborales - 5.3 planes de seguridad y salud laboral - 5.4 planes de mantenimiento preventivo - 5.5 equipos de protección individual y planes de emergencia - 5.6 documentación e información sobre el personal - 5.7 actividades: seguridad en el trabajo en la industria alimentaria - 5.8 cuestionario: cuestionario módulo 2 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos

interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.