

# NEPTUNOS FORMACION

LA FORMACIÓN NUNCA ESTUVO TAN CERCA DE TI



Curso Analista instrumental en industria alimentaria



# Curso Analista instrumental 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

# Curso Analista instrumental en ind. alimentarias

Tus metas son nuestros objetivos

## Misión formativa

Con el **curso Analista instrumental en industrias alimentarias** aprenderás a realizar análisis instrumental en alimentos dentro de laboratorios de la industria alimentaria.

## 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."

# Curso Analista instrumental en ind. alimentarias

¿Qué aprender durante el curso?

## Contenidos del curso

Entre los temas a tratar durante el curso nos encontramos:

### ● Módulo 1. Operaciones básicas de laboratorio en la industria alimentaria

- Introducción a la química
- 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
- Dependencias típicas de un laboratorio
- Aplicaciones informáticas
- Instrumental de laboratorio
- Aparatos de laboratorio
- Sistemas de calefacción, refrigeración y producción de vacío en el laboratorio.

# Curso Analista instrumental en ind. alimentarias

- Muestreo
- Procedimientos de muestreo y su tratamiento
- Introducción al análisis físico y físico-químico
- 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
  - Parámetros organoópticos

## ● Módulo 2. Análisis instrumental en la industria alimentaria

- Introducción a las técnicas instrumentales:
  - Sensibilidad.
  - Selectividad.
  - Exactitud.

# Curso Analista instrumental en ind. alimentarias



- 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 3. 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

# Curso Analista instrumental en ind. alimentarias

- Sistemas de control en plantas de proceso
- Control centralizado y control manual
- Normativa y legislación: enumeración, aplicación
- Concepto de salud laboral
- 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
- Contaminación del medio hídrico
- Sistemas de calidad
- Normalización
- Certificados de calidad
- Organización del servicio y sistema de calidad en la empresa
- Controles secuenciales y continuos

## 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 300 horas de duración. Podemos desglosar los conocimientos profesionales de este curso en:

Conocimientos teóricos-prácticos: 260 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 Analista instrumental en industria alimentaria** y una **certificación de aprovechamiento del Curso Profesional de Analista instrumental 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:** rrhh@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](https://twitter.com/neptunos_es)
- **Linkedin:** <https://es.linkedin.com/in/neptunos-formacion-58153356>