

CICLO MEDIO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

O alumnado deberá acudir ás clases, nos talleres/laboratorios de Industrias Alimentarias (taller, aula 210, e laboratorio, aula 211) co seguinte equipo básico, atendendo ao ciclo formativo no que estea matriculado/a.

Nota: Antes de comprar o equipamento, e por uniformidade, **deberase consultar, ao inicio de curso**, a cor e/ou marca a utilizar ao titor/a ou profesor/a do módulo.

 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Os EPIS que empregamos	
Por que?	A normativa europea e nacional vixente regula o uso dos equipos de protección individual (EPIs) dos traballadores en tódolos ámbitos laborais. ✓ Regulamento (UE) 2016/425 sobre os Equipos de Protección Individual ✓ Regulamento (CE) 852/2004 relativo á hixiene dos alimentos ✓ Real Decreto 773/1997, sobre disposicións mínimas de seguridade e saúde relativas ao uso dos EPIs polos traballadores ✓ Lei 31/1995 de Prevención de Riscos Laborais ✓ Certificacións: ISO 22000; FSSC 22000, IFS, BRCGS...etc.
Para que?	O uso dos EPIs nas Industrias alimentarias é un mecanismo indispensable para garantir a seguridade dos seus traballadores, e tamén nos axudan a manter a seguridade e calidade dos produtos que chegan ás nosas mesas.
Cales precisas?	No taller: ✓ Cofia e cubre barbas con elástico; poden ser desbotables ou lavables, e deben cubrir toda a testa. ✓ Mascariñas quirúrxicas, para previr a contaminación dos alimentos pola fala, tós ou esbirros. Deben cubrir boca e nariz. ✓ Mono de traballo ou chaqueta e pantalón; de cor branca e sistema de peche sen botóns (velcros). ✓ Botas: impermeables e antiesvarantes para evitar accidentes durante os desprazamentos polo taller. 

No laboratorio:

- ✓ **Bata branca**, neste caso non importa o sistema de peche.
- ✓ **Lentes de protección**, sempre homologadas para asegurar a protección dos ollos en caso de accidente.



No taller

- ✓ **Luvas de nitrilo**, para protexer a pel e evitar contaminacións durante certas fases do traballo, debendo mudalos frecuentemente e respectar o lavado de mans.
- ✓ **Mandil impermeable de nitrilo**, que axuda a preservar a calidade dos alimentos, e protexe a roupa nas labores de limpeza.
- ✓ **Luvas anticorte** de aceiro inoxidable para uso alimentario, en labores de acondicionamento dalgunhas materias primas.
- ✓ **Luvas de protección** aptos para uso alimentario e con protección fronte a produtos químicos, empregados nas labores de limpeza.
- ✓ **Luvas termorresistentes**, para procesos nos que se traballa con con equipos a altas temperaturas, coma o forno.



No laboratorio

- ✓ **Mascariñas FFP2/FFP3** contra partículas, polvos ou aerosois.
- ✓ **Pinzas con protección térmica e soportes** para o manexo de material a altas temperaturas nalgunhas técnicas de análise.
- ✓ **Luvas antiácidos de PVC**, para previr abrasións no caso de derrame dalgunhas substancias corrosivas.



Outros
EPIs e
útiles de
seguridade
que
atoparás
no centro

NON COMPRAR ATA INICIO DE CURSO (ESPERAR INSTRUCCIÓN DO PROFESORADO).