



MF0544_1. Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios

Sku: PDMF0544_1

Horas: 110

Formato: HTML

OBJETIVOS

-Realizar las tareas rutinarias y específicas en las operaciones de elaboración de productos alimentarios, utilizando el utillaje y equipos necesarios para la continuidad del proceso. - Colaborar en el manejo de las instalaciones y servicios auxiliares, optimizando los recursos disponibles en cumplimiento de la normativa sobre ahorro energético. -Contribuir a la adopción, en las situaciones de trabajo de su competencia, de las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene personal y las normas que aseguren la calidad y salubridad alimentaria dentro de las actividades propias de su competencia

CONTENIDOS

Unidad de Aprendizaje 1 Unidad Didáctica 1: Operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios.

- Descripción elemental, finalidad y parámetros básicos a controlar en las principales operaciones para elaborar productos alimentarios.

Unidad Didáctica 2: Equipos, 55 y utillaje utilizado en la elaboración de productos alimentarios.

- Funcionamiento, instrumental de control y regulación básica de la 55 habitual de la industria alimentaria.
- Descripción y manejo de las herramientas y utensilios básicos en la industria alimentaria: cuchillos, pinzas, desconchadoras, rejillas, fuentes, ollas, cazos, espátulas, etc.
- Medidas de higiene y seguridad en la manipulación de productos y en el manejo de útiles y equipos.
- Actividades de Evaluación UA 01

Unidad de Aprendizaje 2 Unidad Didáctica 3: Tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios.

- Tipos de tratamiento para conservación y acabado de productos alimentarios. Productos y procesos.
- Descripción y manejo básico de equipos y 55 de conservación y acabado de productos.
- Sistemas elementales de control y registro de datos.
- Anomalías y correcciones.
- Actividades de Evaluación UA 02

UF0698. Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios
Unidad de Aprendizaje 1 Unidad Didáctica 1: Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria.

- Instalaciones para acondicionamiento y tratamiento del agua.
- Distribución y bombeo.
- Instalaciones de producción y acondicionamiento del aire y gases.
- Instalaciones de producción de calor.
- Instalaciones y mantenimiento de frío.
- Instalaciones para producción y distribución de electricidad.
- Actividades de Evaluación UA 01

Unidad de Aprendizaje 2 Unidad Didáctica 2: Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos. Industrias cárnicas.

- Procesos previos.
- Procesos de elaboración.
- Diseño de las instalaciones.

Industrias transformadoras de pescados.

- Procesos previos.
- Procesos de elaboración.
- Diseño de instalaciones.

Industrias transformadoras de frutas y hortalizas.

- Procesos de acondicionamiento.

Industrias lácteas y ovoproductos.

- Procesos previos.
- Procesos de elaboración.
- Diseño de instalaciones.

Industrias de cereales, harinas y derivados.

- Procesos previos.
- Diseño de instalaciones.

Instalaciones para aceites y grasas.

- Procesos previos.
- Diseño de instalaciones.

Instalaciones de azúcar, chocolate y confitería.

- Procesos de elaboración.
- Diseño de equipos e instalaciones.

Instalaciones para envasado, tratamiento y elaboración de bebidas.

- Bebidas refrescantes.
- Zumos.
- Bebidas alcohólicas.
- Bebidas fermentadas.
- Bebidas destiladas.

Instalaciones para productos diversos Unidad de Aprendizaje 3 Unidad Didáctica 3: Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria. Riesgos más comunes en la industria alimentaria.

- Manipulación de cargas.
- Caídas al mismo y distinto nivel.
- Caída de objetos.
- Equipos de trabajo.
- Choques y atropellos.
- Contacto con sustancias contaminantes.
- Contactos eléctricos.
- Instalaciones de calor.
- Instalaciones frigoríficas.
- Gas y fueloil.

Normativa básica sobre prevención de daños personales. Medidas de protección y prevención. Símbolos y señales.

- Símbolos y señales.

Planes de seguridad y emergencia. Equipos de protección personal.

- Plan de emergencia.
- Equipos de protección individual (EPI).

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Guía de buenas prácticas de higiene. Normas básicas de higiene alimentaria. Medidas de higiene personal. Unidad Didáctica 4: Protección medioambiental en la industria alimentaria.

- Tipos de residuos generados y sus efectos en el medio ambiente
- Operaciones básicas de recuperación, depuración y eliminación.
- Ahorro hídrico y energético.