

UF0697 Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios

Sku: PIT087

Horas: 60

Formato: HTML

OBJETIVOS

- **Objetivo General**
  - 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.
- **Objetivos Específicos**
  - Efectuar tareas simples en las técnicas de elaboración de productos alimentarios con el utillaje y equipos adecuados.
  - Caracterizar y ayudar en la aplicación de los tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios.

CONTENIDOS

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, Maquinaria y utillaje utilizado en la elaboración de productos alimentarios

- Funcionamiento, instrumental de control y regulación básica de la Maquinaria 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

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 Maquinaria de conservación y acabado de productos
- Sistemas elementales de control y registro de datos
- Anomalías y correcciones