



MF0543_1. Preparación de materias primas

Sku: PD_MF0543

Horas: 50

OBJETIVOS

- Identificar las características básicas de las materias primas y auxiliares entrantes y ayudar en su recepción, control y valoración.
- Efectuar, de acuerdo a instrucciones, la preparación y el acondicionamiento de las materias primas como primer paso de la elaboración.
- Distinguir y relacionar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad personal y para la higiene y seguridad alimentarias.

CONTENIDOS

Módulo 1. Preparación de materias primas

Unidad didáctica 1. Conceptos elementales de las materias primas básicas en la industria alimentaria.

Clasificación de las materias primas por su origen.

Variedades y especificaciones en función del producto a obtener.

Protección de mercancías. Condiciones y medios de transporte externos.

Recepción de mercancías en la industria alimentaria. Operaciones y comprobaciones generales.

Documentación básica. Albaranes y hojas de recepción.

Métodos de selección y clasificación de materias primas.

Apreciación sensorial básica de materias primas.

Métodos de medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas.

Utillaje y equipos de control y valoración de materias primas, puesta a punto y control.

Registros y anotaciones de materias primas recepcionadas.

Unidad didáctica 2. Materias primas auxiliares en las industrias alimentarias.

Materias primas auxiliares principales usadas en la industria alimentaria.

Condimentos y especias.

Clasificación y descripción de los aditivos de la industria alimentaria.

Soluciones y medios estabilizadores; salmueras, salsas y aderezos.

Unidad didáctica 3. Conservación de materias primas y materiales auxiliares.

Cámaras de conservación y depósito de materias primas: nociones de manejo básico.

Sustancias conservantes.
Otras medidas de conservación.

Unidad didáctica 4. Operaciones básicas de preparación de materias primas.

Descripción de los principales procesos de preparación de materias primas: calibrado, limpieza y lavado, secado, cepillado, troceado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, batido, concentración, deshidratación, escaldado, higienización, despiece, descongelación.

Operaciones específicas y resultados.

Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas.

Maquinaria y equipos específicos de preparación de materias primas.

Regulación de parámetros y manejo de mecanismos sencillos de control en maquinaria y equipos.

Unidad didáctica 5. Seguridad laboral y seguridad alimentaria.

Normas básicas de higiene alimentaria.

Medidas de higiene personal.

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Guías de buenas prácticas de higiene.

Riesgos más comunes en la industria alimentaria.

Normativa básica sobre prevención de daños personales. Planes de seguridad y emergencia.

Equipos de protección personal.