



UF0698: Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios

Sku: PD_UF0698

Horas: 50

OBJETIVOS

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 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.

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

- Industrias cárnicas.
- Industrias transformadoras de pescados.
- Industrias transformadoras de frutas y hortalizas.
- Industrias lácteas y ovoproductos.
- Industrias de cereales, harinas y derivados.
- Instalaciones para aceites y grasas.
- Instalaciones de azúcar, chocolate y confitería.
- Instalaciones para envasado, tratamiento y elaboración de bebidas.

- Instalaciones para productos diversos.

Unidad Didáctica 3: Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria.

- Riesgos más comunes en la industria alimentaria.
- Normativa básica sobre prevención de daños personales.
- Medidas de protección y prevención. Símbolos y señales.
- 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.