



MF0543_1 Preparación de materias primas

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Instruir al manipulador de alimentos para que pueda identificar las características básicas de las materias primas y auxiliares entrantes y ayudar en su recepción, control y valoración. Informarlo de cómo efectuar, de acuerdo a instrucciones, la preparación y el acondicionamiento de las materias primas como primer paso de la elaboración. Y que aprenda a distinguir y relacionar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad personal y para la higiene y seguridad alimentarias.

□ **Objetivos Específicos**

- 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

50 HORAS	MF0543_1 Preparación de materias primas
	Módulo 1
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 1. Conceptos elementales de las materias primas básicas en la industria alimentaria <ul style="list-style-type: none"> • 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 recibidas
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 2. Materias primas auxiliares en las industrias alimentarias <ul style="list-style-type: none"> • Materias primas auxiliares principales usadas en la industria • Condimentos y especias • Clasificación y descripción de los aditivos de la industria alimentaria • Soluciones y medios estabilizadores: salmueras, salsas, aderezos
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 3. Conservación de materias primas y materiales auxiliares <ul style="list-style-type: none"> • Cámaras de conservación y depósito de materias primas: nociones de manejo básico • Sustancias conservantes • Otras medidas de conservación

	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 4. Operaciones básicas de preparación de materias primas <ul style="list-style-type: none"> • 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, escalado, 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
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 5. Seguridad laboral y seguridad alimentaria <ul style="list-style-type: none"> • 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
50 horas	1 Módulo y 5 unidades