

A person wearing a white lab coat is operating a machine, likely a coffee machine, in a kitchen or laboratory setting. The person's hands are visible, and they are interacting with a dark, cylindrical component of the machine. The background is slightly blurred, showing a white wall and a white cabinet. The overall scene is brightly lit, suggesting a clean and professional environment.

MF0544_1 Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.
- 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.

□ **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.
- Identificar y actuar sobre las instalaciones y servicios auxiliares en la industria alimentaria.
- Reconocer y realizar actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de productos.
- Distinguir y relacionar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad personal y para la higiene y seguridad alimentaria.

Contenidos

110 HORAS	MF0544_1: Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios
60 horas	UF0697: Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 1. Operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios <ul style="list-style-type: none"> • Descripción elemental, finalidad y parámetros básicos a controlar en las principales operaciones para elaborar productos alimentarios
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 2. Equipos, maquinaria y utillaje utilizado en la elaboración de productos alimentarios <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 3. Tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios <ul style="list-style-type: none"> • 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
50 horas	UF0698: Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 1. Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria <ul style="list-style-type: none"> • 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

	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 2. Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 3. Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria <ul style="list-style-type: none"> • Riesgos más comunes en la industria alimentaria • Normativa básica sobre prevención de daños personales • Medidas de protección y prevención. Símbolos y señales • Planes de seguridad y emergencia. Equipos de protección personal • Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos • Guías de buenas prácticas de higiene • Normas básicas de higiene alimentaria • Medidas de higiene personal
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 4. Protección medioambiental en la industria alimentaria <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de residuos generados y sus efectos en el medio ambiente • Operaciones básicas de recuperación, depuración y eliminación • Ahorro hídrico y energético
110 horas	2 unidades formativas y 7 unidades didácticas