



UF0698 Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios

Objetivos

□ Objetivo General

- Identificar las instalaciones comunes de una industria alimentaria, conocer sus características y comprender su funcionamiento.
- Conocer los procedimientos de transformación y elaboración, además de las condiciones de las instalaciones de las industrias agroalimentarias como: cárnicas, de pescados, de frutas y hortalizas, lácteas y ovoproductos, de cereales, harinas y derivados, aceites y grasas, azúcar, chocolate y confitería, bebidas y café.
- Concienciar de los riesgos relacionados con los lugares de trabajo en la industria alimentaria y conocer las medidas de prevención que deberán llevarse a cabo para minimizarlos.
- Conocer el origen y características de los tipos de residuos derivados de las industrias alimentarias y las formas de ahorro hídrico y energético que deberán llevarse a cabo.

Contenidos

50 HORAS	UF0698 Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios
	Módulo 1
	<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
50 horas	1 Módulo y 4 unidades