

A person wearing a white lab coat is shown from the chest down, operating a piece of equipment. Their hands are on a control panel with several buttons. The background is a bright, clean laboratory environment. The text 'UF0697 Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios' is overlaid on the image in a dark green font. There are also several white circles of varying sizes on the right side of the image.

**UF0697 Utilización de equipos y
utillaje en la elaboración y tratamiento
de productos alimentarios**

Objetivos

□ Objetivo General

- El objetivo general del módulo formativo es efectuar tareas simples en las técnicas de elaboración de productos alimentarios con el utillaje y los equipos adecuados.

Contenidos

60 HORAS	UF0697 Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios
	Módulo 1
	<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
60 horas	1 Módulo y 3 unidades