



**MF0543\_1. Preparación de materias primas**

## **Objetivos**

---

### **□ Objetivo General**

- Colaborar en el control y la recepción de las materias primas y de los productos auxiliares.
- Realizar las operaciones básicas de preparación de las materias primas y auxiliares, utilizando la maquinaria, instrumental o equipos necesarios, para canalizarlas a los procesos de elaboración.
- 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**

- 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

MF0543_1. Preparación de materias primas	Tiempo estimado
<p><b>Unidad de Aprendizaje 1</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> Conceptos elementales de las materias primas básicas en la industria alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de materias primas por su origen.</li> <li>• Variedades y especificaciones en función del producto a obtener.</li> <li>• Protección de mercancías. Condiciones y medios de transporte externos.</li> <li>• Recepción de mercancías en la industria alimentaria. Operaciones y comprobaciones generales.</li> <li>• Documentación básica. Albaranes y hojas de recepción.</li> <li>• Métodos de selección y clasificación de materias primas.</li> <li>• apreciación sensorial básica de materias primas.</li> <li>• Métodos de medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas.</li> <li>• Utillaje y equipos de control y valoración de materias primas, puesta a punto y control.</li> <li>• Registros y anotaciones de materias primas recibidas.</li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> Materias primas auxiliares en las industrias alimentarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materias primas auxiliares principales usadas en la industria.</li> <li>• Condimentos y especias.</li> <li>• Aditivos alimentarios: Clasificación y descripción.</li> <li>• Salmueras, salsas, aderezos: Soluciones y medios estabilizadores.</li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> Conservación de materias primas y materiales auxiliares.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cámaras de conservación y depósito de materias primas: Nociones de manejo básico.</li> <li>• Sustancias conservantes.</li> <li>• Otras medidas de conservación.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 01	<b>7 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>20 horas</b>
<b>Unidad de Aprendizaje 2</b>	

<p><b>Unidad Didáctica 4:</b> Operaciones básicas de preparación de materias primas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción de los principales procesos de preparación de materias primas.</li> <li>• Operaciones específicas y resultados.</li> <li>• Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas.</li> <li>• Maquinaria y equipos específicos de preparación de materias primas.</li> <li>• Regulación de parámetros y manejo de mecanismos sencillos de control en maquinaria y equipos.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 02	<b>4,10 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>15 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 3</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 5:</b> Seguridad laboral y seguridad alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas básicas de higiene alimentaria.</li> <li>• Medidas de higiene personal.</li> <li>• Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Guías de buenas prácticas de higiene.</li> <li>• Riesgos más comunes en la industria alimentaria.</li> <li>• Normas básicas sobre prevención de daños personales. Planes de seguridad y emergencia.</li> <li>• Equipos de protección personal.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 03	<b>2,50 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>14 horas</b>
Evaluación final MF0543	<b>1 hora</b>
<b>3 unidades de aprendizaje / 5 unidades didácticas</b>	<b>50 horas</b>