



MF0544_1. Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios

Objetivos

□ **Objetivo General**

- 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

MF0544_1. Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios	110 horas
UF0697. Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios	60 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción elemental, finalidad y parámetros básicos a controlar en las principales operaciones para elaborar productos alimentarios. <p>Unidad Didáctica 2: Equipos, maquinaria y utillaje utilizado en la elaboración de productos alimentarios.</p> <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. 	
Actividades de Evaluación UA 01	8,15 horas
Tiempo total de la unidad	30 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 3: Tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios.</p> <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. 	
Actividades de Evaluación UA 02	8,15 horas

Tiempo total de la unidad	29 horas
Evaluación final UF0697	1 hora
UF0698. Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios	50 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria.</p> <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. 	
Actividades de Evaluación UA 01	4,15 horas
Tiempo total de la unidad	14 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 2: Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Industrias cárnicas. <ul style="list-style-type: none"> ○ Procesos previos. ○ Procesos de elaboración. ○ Diseño de las instalaciones. • Industrias transformadoras de pescados. <ul style="list-style-type: none"> ○ Procesos previos. ○ Procesos de elaboración. ○ Diseño de instalaciones. • Industrias transformadoras de frutas y hortalizas. <ul style="list-style-type: none"> ○ Procesos de acondicionamiento. • Industrias lácteas y ovoproductos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Procesos previos. ○ Procesos de elaboración. ○ Diseño de instalaciones. • Industrias de cereales, harinas y derivados. <ul style="list-style-type: none"> ○ Procesos previos. ○ Diseño de instalaciones. • Instalaciones para aceites y grasas. <ul style="list-style-type: none"> ○ Procesos previos. 	

<ul style="list-style-type: none"> ○ Diseño de instalaciones. • Instalaciones de azúcar, chocolate y confitería. <ul style="list-style-type: none"> ○ Procesos de elaboración. ○ Diseño de equipos e instalaciones. • Instalaciones para envasado, tratamiento y elaboración de bebidas. <ul style="list-style-type: none"> ○ Bebidas refrescantes. ○ Zumos. ○ Bebidas alcohólicas. ○ Bebidas fermentadas. ○ Bebidas destiladas. • Instalaciones para productos diversos. 	
<p>Actividades de Evaluación UA 02</p>	<p>4 horas</p>
<p>Tiempo total de la unidad</p>	<p>15 horas</p>
<p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 3: Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riesgos más comunes en la industria alimentaria. <ul style="list-style-type: none"> ○ Manipulación de cargas. ○ Caídas al mismo y distinto nivel. ○ Caída de objetos. ○ Equipos de trabajo. ○ Choques y atropellos. ○ Contacto con sustancias contaminantes. ○ Contactos eléctricos. ○ Instalaciones de calor. ○ Instalaciones frigoríficas. ○ Gas y fueloil. • Normativa básica sobre prevención de daños personales. • Medidas de protección y prevención. Símbolos y señales. <ul style="list-style-type: none"> ○ Símbolos y señales. • Planes de seguridad y emergencia. Equipos de protección personal. <ul style="list-style-type: none"> ○ Plan de emergencia. ○ Equipos de protección individual (EPI). • Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. • Guía de buenas prácticas de higiene. • Normas básicas de higiene alimentaria. • Medidas de higiene personal. <p>Unidad Didáctica 4: Protección medioambiental en la industria alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de residuos generados y sus efectos en el medio ambiente. 	

<ul style="list-style-type: none"> • Operaciones básicas de recuperación, depuración y eliminación. • Ahorro hídrico y energético. 	
Actividades de Evaluación UA 03	5,50 horas
Tiempo total de la unidad	20 horas
Evaluación final UF0698	1 hora
2 unidades formativas / 5 unidades de aprendizaje	110 horas