



**UF0697. Utilización de equipos y  
utillaje en la elaboración y tratamiento  
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.

### □ **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.

## Contenidos

<b>UF0697. Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios</b>	<b>Tiempo estimado</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 1</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> Operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción elemental, finalidad y parámetros básicos a controlar en las principales operaciones para elaborar productos alimentarios.</li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> Equipos, maquinaria y utillaje utilizado en la elaboración de productos alimentarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funcionamiento, instrumental de control y regulación básica de la maquinaria habitual de la industria alimentaria.</li> <li>• Descripción y manejo de las herramientas y utensilios básicos en la industria alimentaria: cuchillos, pinzas, desconchadoras, rejillas, fuentes, ollas, cazos, espátulas, etc.</li> <li>• Medidas de higiene y seguridad en la manipulación de productos y en el manejo de útiles y equipos.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 01	<b>8,15 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>30 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 2</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> Tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de tratamiento para conservación y acabado de productos alimentarios. Productos y procesos.</li> <li>• Descripción y manejo básico de equipos y maquinaria de conservación y acabado de productos.</li> <li>• Sistemas elementales de control y registro de datos.</li> <li>• Anomalías y correcciones.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 02	<b>8,15 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>29 horas</b>

Evaluación final UF0697	<b>1 hora</b>
<b>2 unidades de aprendizaje / 3 unidades didácticas</b>	<b>60 horas</b>