

MF0543_1

Preparación de materias primas

Descripción:

Instruir al manipulador de alimentos para que pueda identificar las características básicas de las materias primas y auxiliares entrantes y ayudar en su recepción, control y valoración. Informarlo de cómo efectuar, de acuerdo a instrucciones, la preparación y el acondicionamiento de las materias primas como primer paso de la elaboración. Y que aprenda a distinguir y relacionar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad personal y para la higiene y seguridad alimentarias.

Nº de horas:

50 horas

Objetivos:

- 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.

Requisitos y conocimientos:

No se requieren conocimientos previos relacionados con la industria alimentaria.

Contenido MF0543_1: Preparación de materias primas**Unidad Didáctica 1. Conceptos elementales de las materias primas básicas en la industria alimentaria**

- 1.1. Clasificación de las materias primas por su origen
- 1.2. Variedades y especificaciones en función del producto a obtener
- 1.3. Protección de mercancías. Condiciones y medios de transporte externos
- 1.4. Recepción de mercancías en la industria alimentaria. Operaciones y comprobaciones generales
- 1.5. Documentación básica. Albaranes y hojas de recepción
- 1.6. Métodos de selección y clasificación de materias primas
- 1.7. Apreciación sensorial básica de materias primas
- 1.8. Métodos de medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas
- 1.9. Utillaje y equipos de control y valoración de materias primas, puesta a punto y control
- 1.10. Registros y anotaciones de materias primas recibidas

Unidad Didáctica 2. Materias primas auxiliares en las industrias alimentarias

- 2.1. Materias primas auxiliares principales usadas en la industria
- 2.2. Condimentos y especias
- 2.3. Clasificación y descripción de los aditivos de la industria alimentaria
- 2.4. Soluciones y medios estabilizadores: salmueras, salsas, aderezos

Unidad Didáctica 3. Conservación de materias primas y materiales auxiliares

- 3.1. Cámaras de conservación y depósito de materias primas: nociones de manejo básico
- 3.2. Sustancias conservantes
- 3.3. Otras medidas de conservación

Unidad Didáctica 4. Operaciones básicas de preparación de materias primas

- 4.1. Descripción de los principales procesos de preparación de materias primas: calibrado, limpieza y lavado, secado, cepillado, troceado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, batido, concentración, deshidratación, escalado, higienización, despiece, descongelación
- 4.2. Operaciones específicas y resultados
- 4.3. Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas
- 4.4. Maquinaria y equipos específicos de preparación de materias primas
- 4.5. Regulación de parámetros y manejo de mecanismos sencillos de control en maquinaria y equipos

Unidad Didáctica 5. Seguridad laboral y seguridad alimentaria

- 5.1. Normas básicas de higiene alimentaria
- 5.2. Medidas de higiene personal
- 5.3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Guías de buenas prácticas de higiene
- 5.4. Riesgos más comunes en la industria alimentaria

- 5.5. Normativa básica sobre prevención de daños personales. Planes de seguridad y emergencia
- 5.6. Equipos de protección personal

Más Información:

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria (INAD0108).

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, B.O.E. número 136 de 8 de junio de 2011, por el que se establecen trece certificados de profesionalidad de la familia profesional de la Industria Alimentaria.