UF0697

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

Descripción:

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, cuestiones relacionadas con las principales operaciones y procesos de la industria alimentaria y sobre el funcionamiento de los equipos y el utillaje que se utiliza en estos procesos. Este curso está dirigido a trabajadores de cualquier empresa de la industria alimentaria, pequeña, mediana o grande, que realicen tareas y operaciones sencillas y rutinarias que impliquen un grado de autonomía básica, pero siempre bajo las instrucciones de un responsable superior. A aquellos trabajadores que desarrollan su actividad en las áreas de operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria. Por lo tanto, capacita al alumno para caracterizar y ayudar en la aplicación de los tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios, utilizando técnicas de elaboración de productos alimentarios con el utillaje y la maquinaria necesaria.

Nº de horas:

60 horas

Objetivos:

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. De este modo, se consiguen también los siguientes objetivos secundarios:

- Diferenciar los métodos de conservación utilizados en la industria alimentaria.
- Reconocer las diferencias entre los diversos métodos de separación de los productos de la industria alimentaria.
- Reconocer los equipos y maquinarias comunes que tienen las industrias alimentarias y cuál es su función en los procesos productivos.
- Llevar a cabo las precauciones y medidas a tener en cuenta en la manipulación de materias, equipos y productos para preservar la higiene y seguridad alimentarias.
- Describir el funcionamiento y regulación de los principales equipos y maquinaria utilizada en la elaboración de productos alimentarios.
- Detectar las anomalías que se puedan producir en el proceso de acabado y establecer, en su caso, las correcciones necesarias.

Requisitos y conocimientos:

Al tratarse de un certificado de profesionalidad de nivel 1, no son necesarios conocimientos previos para cursar el módulo con aprovechamiento.

Contenido UF0697: Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios**Unidad didáctica 1: Operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios**

1.1 Descripción elemental, finalidad y parámetros básicos a controlar en las principales operaciones para elaborar productos alimentarios

Unidad didáctica 2: Equipos, maquinaria y utillaje utilizado en la elaboración de productos alimentarios

2.1 Funcionamiento, instrumental de control y regulación básica de la maquinaria habitual de la industria alimentaria

2.2 Descripción y manejo de las herramientas y utensilios básicos en la industria alimentaria; cuchillos, pinzas, desconchadoras, rejillas, fuentes ollas, cazos, espátulas, etc.

2.3 Medidas de higiene y seguridad en la manipulación de productos y en el manejo de útiles y equipos

Unidad didáctica 3: Tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios

3.1 Tipos de tratamiento para conservación y acabado de productos alimentarios. Productos y procesos

3.2 Descripción y manejo básico de equipos y maquinaria de conservación y acabado de productos

3.3 Sistemas elementales de control y registro de datos

3.4 Anomalías y correcciones

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.