

MF0544_1 OPERACIONES BÁSICAS DE PROCESOS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS (ONLINE)



250,00 € - 350,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo FOrmativo MF0544_1 Operaciones Básicas de Procesos de Productos Alimentarios, regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para 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 y 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.

Categorías: [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración

110 h

Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MÓDULO 1. OPERACIONES BÁSICAS DE PROCESOS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

UNIDAD FORMATIVA 1. UTILIZACIÓN DE EQUIPOS Y UTILLAJE EN LA ELABORACIÓN Y TRATAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES BÁSICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

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.

1. Funcionamiento, instrumental de control y regulación básica de la maquinaria habitual de la industria alimentaria:
2. Descripción y manejo de las herramientas y utensilios básicos en la industria alimentaria; cuchillos, pinzas, desconchadoras, rejillas, fuentes ollas, cazos, espátulas, etc.
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.

1. Tipos de tratamiento para conservación y acabado de productos alimentarios. Productos y procesos.
2. Descripción y manejo básico de equipos y maquinaria de conservación y acabado de productos.
3. Sistemas elementales de control y registro de datos.
4. Anomalías y correcciones.

UNIDAD FORMATIVA 2. MANEJO DE INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DESCRIPCIÓN ELEMENTAL Y ACTUACIONES BÁSICAS EN INSTALACIONES COMUNES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Instalaciones para acondicionamiento y tratamiento del agua. Distribución y bombeo.
2. Instalaciones de producción y acondicionamiento del aire y gases.
3. Instalaciones de producción de calor.
4. Instalaciones de producción y mantenimiento de frío.
5. Instalaciones para producción y distribución de electricidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN ELEMENTAL Y ACTUACIONES BÁSICAS EN LOS PRINCIPALES TIPOS DE INSTALACIONES DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Industrias cárnicas.
2. Industrias transformadoras de pescados.
3. Industrias transformadoras de frutas y hortalizas.
4. Industrias lácteas y ovoproductos.
5. Instalaciones de cereales, harinas y derivados.
6. Instalaciones para aceites y grasas.
7. Instalaciones de azúcar, chocolate y confitería.
8. Instalaciones para envasado, tratamiento y elaboración de bebidas.
9. Instalaciones para productos diversos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS Y SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA.

1. Riesgos más comunes en la industria alimentaria.
2. Normativa básica sobre prevención de daños personales.

3. Medidas de protección y prevención. Símbolos y señales.
4. Planes de seguridad y emergencia. Equipos de protección personal.
5. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
6. Guías de buenas prácticas de higiene.
7. Normas básicas de higiene alimentaria.
8. Medidas de higiene personal.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Tipos de residuos generados y sus efectos en el medio ambiente.
2. Operaciones básicas de recuperación, depuración y eliminación.
3. Ahorro hídrico y energético.

