

UF0697 UTILIZACIÓN DE EQUIPOS Y UTILLAJE EN LA ELABORACIÓN Y TRATAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS (ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0697 Utilización de Equipos y Utillaje en la Elaboración y Tratamiento de Productos Alimentarios incluida en el Módulo Formativo MF0544_1 Operaciones Básicas de Procesos de Productos Alimentarios, regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para efectuar tareas simples en las técnicas de elaboración de productos alimentarios con el utillaje y equipos adecuados y caracterizar y ayudar en la aplicación de los tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios.

Categorías: [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

| | |
|------------------|----------------|
| Duración | 60 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 |

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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.