

### DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

|  |   |            |     |
|--|---|------------|-----|
| UNIDAD FORMATIVA                                     | UTILIZACIÓN DE EQUIPOS Y UTILLAJE EN LA ELABORACIÓN Y TRATAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS | Duración   | 60  |
|  |   | Específica |     |
| Código   | UF0697  |            |     |
| Familia profesional                                  | INDUSTRIAS ALIMENTARIAS   |            |     |
| Área Profesional                                     | Alimentos diversos  |            |     |
| Certificado de profesionalidad                       | Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria                           | Nivel      | 1   |
| Módulo formativo                                     | Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios                                   | Duración   | 110 |
| Resto de unidades formativas que completan el módulo | Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios                       | Duración   | 50  |

#### Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 de la UC0544\_1: REALIZAR TAREAS DE APOYO A LA ELABORACIÓN, TRATAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

#### Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

##### Capacidades y criterios de evaluación

C1: Efectuar tareas simples en las técnicas de elaboración de productos alimentarios con el utillaje y equipos adecuados.

CE1.1 Explicar la finalidad y los parámetros a controlar en las principales operaciones de tratamiento y elaboración de productos alimentarios.

CE1.2 Describir el funcionamiento y regulación de los principales equipos y maquinaria utilizada en la elaboración de productos alimentarios.

CE1.3 Interpretar la documentación e instrucciones de trabajo que marcan los criterios operativos que hay que llevar a cabo.

CE1.4 Operar diestramente los utensilios, equipos y sustancias, consiguiendo la calidad del producto requerido.

CE1.5 Aplicar las medidas de higiene y de seguridad específicas en la manipulación de productos y manejo de equipos.

CE1.6 Mantener los ritmos y secuencias de trabajo establecidos en el transcurso de la elaboración.

CE1.7 Valorar la importancia y la dificultad que presentan las operaciones de elaboración de un producto alimentario en el conjunto del proceso.

CE1.8 Identificar las piezas o unidades defectuosas y apartarlas o reconstruirlas para su recuperación o tratamiento y cumplimentar hoja de incidencias.

CE1.9 Reconocer los residuos principales que se generan durante el proceso de elaboración y el destino o tratamiento que deben recibir.

C2: Caracterizar y ayudar en la aplicación de los tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios.

CE2.1 Describir los principales tratamientos a realizar para la conservación y acabado de productos alimentarios.

CE2.2 Identificar y describir de forma básica los equipos, cámaras, túneles, autoclaves y otras maquinarias que intervienen en los tratamientos finales de conservación y/o acabado.

CE2.3 Manipular, en operaciones sencillas y rutinarias, los equipos de tratamiento final de productos alimentarios.

CE2.4 Cargar los equipos y cámaras de tratamientos en la forma y cuantía establecidos, teniendo en cuenta que el flujo del proceso se desarrolla sin interrupciones ni atascos.

CE2.5 Detectar las anomalías que se puedan producir en el proceso de acabado y establecer, en su caso, las correcciones necesarias.

CE2.6 Colaborar en los sistemas de control y registro de datos de elaboración.

##### Contenidos:

##### 1. Operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios.

- Descripción elemental, finalidad y parámetros básicos a controlar en las principales operaciones para elaborar productos alimentarios:
  - Tratamientos por acción del calor.
  - Irradiación.
  - Alta presión.
  - Tratamiento por acción del frío.
  - Manipulación del contenido en agua.
  - Adición de aditivos químicos.
  - Ahumado.
  - Fermentación y maduración.

- Técnicas de extrusión.
- Reducción del tamaño de sólidos.
- Mezcla.
- Emulsificación.
- Técnicas de separación.

## **2. Equipos, maquinaria y utillaje utilizado en la elaboración de productos alimentarios.**

- Funcionamiento, instrumental de control y regulación básica de la maquinaria habitual de la industria alimentaria:
  - Calderas, estufas y hornos.
  - Esterilizadoras, pasteurizadoras y fermentadoras.
  - Refrigeradores y congeladores.
  - Cortadoras, picadoras y batidoras.
  - Amasadoras, mezcladoras y homogeneizadoras.
  - Prensadoras e inyectoras.
  - Secadoras y desaireadoras.
  - Equipos y maquinaria específica por subsectores.
- Descripción y manejo de las herramientas y utensilios básicos en la industria alimentaria; cuchillos, pinzas, desconchadoras, rejillas, fuentes ollas, cazos, espátulas, etc.
- Medidas de higiene y seguridad en la manipulación de productos y en el manejo de útiles y equipos.

## **3. Tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios.**

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

### **Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES**

No se requieren criterios de acceso.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria.