

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	MANEJO DE INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	Duración	50
		Específica	
Código	UF0698		
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	Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios	Duración	60

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 Y RP3 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: Identificar y actuar sobre las instalaciones y servicios auxiliares en la industria alimentaria.

CE1.1 Reconocer los distintos servicios auxiliares comunes que tienen las industrias alimentarias y cuál es su función en los procesos productivos.

CE1.2 Explicar en que consiste el mantenimiento mínimo necesario que debe realizarse en las instalaciones y servicios auxiliares y colaborar, dentro de su competencia, en dicho mantenimiento.

CE1.3 Ayudar en las comprobaciones rutinarias del control de cámaras de curado, secado, congelación, atmósfera controlada u otros tratamientos de larga duración, registrar los datos observados, dando cuenta, si se advierten anomalías fuera de los límites normales de funcionamiento.

CE1.4 Describir los componentes y el funcionamiento básico de los servicios auxiliares necesarios en los procesos de producción de productos alimentarios (producción de calor, de frío, de aire, tratamiento y conducción de agua y distribución de energía eléctrica).

CE1.5 Actuar sobre los mandos y aparatos reguladores, en actividades sencillas y rutinarias de producción.

CE1.6 Ayudar en la puesta a punto y en el mantenimiento básico de los servicios e instalaciones auxiliares.

CE1.7 Contribuir al ahorro energético en el uso y manejo de los servicios auxiliares.

C2: Reconocer y realizar actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de productos.

CE2.1 Describir las características y componentes básicos de los diferentes tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de productos.

CE2.2 Explicar las actuaciones y comprobaciones básicas a realizar en los principales componentes de cada tipo de instalación.

CE2.3 Colaborar en la vigilancia del correcto funcionamiento de las instalaciones, detectando cualquier anomalía.

CE2.4 Enumerar los diferentes tipos de residuos que genera cada tipo de instalación, sus efectos sobre el medio ambiente y los procedimientos de control.

CE2.5 Ayudar en la puesta a punto y en el mantenimiento necesario a realizar en cada tipo de instalación alimentaria para su correcto funcionamiento.

C3: Distinguir y relacionar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad personal y para la higiene y seguridad alimentaria.

CE3.1 Identificar las situaciones de riesgo comunes en la industria alimentaria (riesgos laborales y para las materias y productos).

CE3.2 Deducir las consecuencias para la salud de las personas y para la calidad y seguridad alimentaria.

CE3.3 Enumerar las medidas de prevención y protección que deben observarse.

CE3.4 Interpretar los aspectos básicos de la normativa y de los planes de seguridad para las personas y materiales, comprobando la existencia y el funcionamiento de los dispositivos de seguridad.

CE3.5 Reconocer la finalidad, características y simbología de las señales relacionadas con la prevención de riesgos o de emergencia.

CE3.6 Explicar la forma de empleo de las prendas, equipos y elementos de protección personal.

CE3.7 Describir las precauciones y medidas a tener en cuenta en la manipulación de materias, equipos y productos para preservar la higiene y seguridad alimentarias.

CE3.8 Reconocer los hábitos, posturas o prácticas que pueden ocasionar daños a las personas o deteriorar la calidad e higiene de los alimentos.

CE3.9 Detectar las alteraciones posibles en las condiciones ambientales que puedan implicar riesgos sanitarios, para las personas y productos.

Contenidos:

- 1. Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria.**
 - Instalaciones para acondicionamiento y tratamiento del agua. Distribución y bombeo.
 - Instalaciones de producción y acondicionamiento del aire y gases.
 - Instalaciones de producción de calor.
 - Instalaciones de producción y mantenimiento de frío.
 - Instalaciones para producción y distribución de electricidad.
- 2. Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos.**
 - Industrias cárnicas.
 - Industrias transformadoras de pescados.
 - Industrias transformadoras de frutas y hortalizas.
 - Industrias lácteas y ovoproductos.
 - Instalaciones de cereales, harinas y derivados.
 - Instalaciones para aceites y grasas.
 - Instalaciones de azúcar, chocolate y confitería.
 - Instalaciones para envasado, tratamiento y elaboración de bebidas.
 - Instalaciones para productos diversos.
- 3. Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria.**
 - Riesgos más comunes en la industria alimentaria.
 - Normativa básica sobre prevención de daños personales.
 - Medidas de protección y prevención. Símbolos y señales.
 - Planes de seguridad y emergencia. Equipos de protección personal.
 - Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
 - Guías de buenas prácticas de higiene.
 - Normas básicas de higiene alimentaria.
 - Medidas de higiene personal.
- 4. Protección medioambiental en la industria alimentaria.**
 - Tipos de residuos generados y sus efectos en el medio ambiente.
 - Operaciones básicas de recuperación, depuración y eliminación.
 - Ahorro hídrico y energético.

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.