

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Duración	50
Código	MF0543_1		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área profesional	Alimentos diversos		
Certificado de profesionalidad	Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria	Nivel	1
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios	Duración	60
	Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios		50
	Envasado y empaquetado de productos alimentarios		50
	Manipulación de cargas con carretillas elevadoras (Transversal)		50
	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria		40

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia: UC0543_1 REALIZAR TAREAS DE APOYO A LA RECEPCIÓN Y PREPARACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Identificar las características básicas de las materias primas y auxiliares entrantes y ayudar en su recepción, control y valoración.
- CE1.1 Explicar las condiciones y medios de transporte externo necesarios para las materias primas de la industria alimentaria.
 - CE1.2 Describir las condiciones y características básicas que deben reunir las principales materias primas y auxiliares que entran en el proceso productivo.
 - CE1.3 Adoptar los métodos de apreciación, medición y cálculo de cantidades en las valoraciones rutinarias normalizadas de materias primas.
 - CE1.4 Relacionar las materias primas con el proceso y el producto final.
 - CE1.5 Explicar los procedimientos elementales de clasificación de las materias primas y de las principales materias auxiliares, realizando alguno de ellos.
 - CE1.6 Reconocer y realizar registros y anotaciones sencillas sobre entradas de materias primas alimentarias.
 - CE1.7 Pesar, calibrar y medir, manejando instrumentos o aparatos sencillos y cálculos elementales.
 - CE1.8 Realizar la descarga o depósito de materias primas, siguiendo instrucciones, de forma que no se ocasionen atascos o situaciones anómalas para el proceso ni daños a las materias primas.
- C2: Efectuar, de acuerdo a instrucciones, la preparación y el acondicionamiento de las materias primas como primer paso de la elaboración.
- CE2.1 Explicar las operaciones básicas de preparación y acondicionamiento de las materias primas y el resultado que se obtiene con dichas operaciones.
 - CE2.2 Describir los útiles y herramientas básicas utilizadas para la preparación de las materias primas.
 - CE2.3 Describir las operaciones de regulación y control básicas a realizar en los equipos y maquinaria utilizados en el acondicionamiento de las materias primas.
 - CE2.4 Interpretar la documentación e instrucciones de trabajo que indican los criterios operativos a tener en cuenta.
 - CE2.5 Describir los tratamientos previos precisos para preparar las materias primas, antes de entrar en la línea de elaboración (baños, molturación, normalización, mezclas, descongelación) y la relación de tales tratamientos con el proceso y el producto final obtenido.
 - CE2.6 Seleccionar materias primas en función del producto a obtener y de la normalización establecida, limpiando la materia prima y eliminando las partes sobrantes.
 - CE2.7 Ayudar a realizar el mantenimiento y operatividad de las máquinas utilizadas para el acondicionamiento de materias primas manteniendo las prevenciones de seguridad debidas.
 - CE2.8 Valorar la importancia y la dificultad que presentan la preparación y normalización de las materias primas.
- C3: Distinguir y relacionar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad personal y para la higiene y seguridad alimentarias.
- 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 Detectar los aspectos básicos de la normativa y de los planes de seguridad que han de observarse para las personas y los materiales, comprobando la existencia y el funcionamiento de los dispositivos de seguridad específicos.
- 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. Conceptos elementales de las materias primas básicas en la industria alimentaria.

- Clasificación de las materias primas por su origen.
- Variedades y especificaciones en función del producto a obtener.
- Protección de mercancías. Condiciones y medios de transporte externos.
- Recepción de mercancías en la industria alimentaria. Operaciones y comprobaciones generales.
- Documentación básica. Albaranes y hojas de recepción.
- Métodos de selección y clasificación de materias primas.
- Apreciación sensorial básica de materias primas.
- Métodos de medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas.
- Utillaje y equipos de control y valoración de materias primas, puesta a punto y control.
- Registros y anotaciones de materias primas recepcionadas.

2. Materias primas auxiliares en las industrias alimentarias.

- Materias primas auxiliares principales usadas en la Industria alimentaria.
- Condimentos y especias.
- Clasificación y descripción de los aditivos de la industria alimentaria.
- Soluciones y medios estabilizadores; salmueras, salsas y aderezos.

3. Conservación de materias primas y materiales auxiliares.

- Cámaras de conservación y depósito de materias primas: nociones de manejo básico.
- Sustancias conservantes.
- Otras medidas de conservación.

4. Operaciones básicas de preparación de materias primas.

- Descripción de los principales procesos de preparación de materias primas: calibrado, limpieza y lavado, secado, cepillado, troceado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, batido, concentración, deshidratación, escaldado, higienización, despiece, descongelación.
- Operaciones específicas y resultados.
- Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas.
- Maquinaria y equipos específicos de preparación de materias primas.
- Regulación de parámetros y manejo de mecanismos sencillos de control en maquinaria y equipos.

5. Seguridad laboral y seguridad alimentaria.

- Normas básicas de higiene alimentaria.
- Medidas de higiene personal.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Guías de buenas prácticas de higiene.
- Riesgos más comunes en la industria alimentaria.
- Normativa básica sobre prevención de daños personales. Planes de seguridad y emergencia.
- Equipos de protección personal.

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.