



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF0544\_1 Operaciones Básicas de Procesos de Productos Alimentarios

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

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.

### CONTENIDOS

#### 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



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)