

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

UF0697 Utilización de Equipos y Utillaje en la Elaboración y Tratamiento 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 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.

CONTENIDOS

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.



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es