



Guía didáctica

INAD0108. Operaciones auxiliares de elaboración
en la industria alimentaria

INTRODUCCIÓN

Este curso, el alumno aprenderá a realizar operaciones de apoyo en la recepción y preparación de las materias primas que intervienen en los procesos de elaboración.

OBJETIVO GENERAL

Realizar operaciones de apoyo en la recepción y preparación de las materias primas y auxiliares que intervienen en los procesos productivos. Colaborar en dichos procesos, ayudando en las operaciones rutinarias y sencillas de elaboración y envasado de productos alimentarios, de acuerdo a las instrucciones de trabajo y a las normas de higiene y seguridad específicas. Manejar cargas con carretillas elevadoras, para la carga y descarga de mercancías, con las precauciones debidas.

ÁMBITO PROFESIONAL

Desarrolla su actividad en la industria alimentaria de pequeño, mediano o gran tamaño, tanto las que se dedican a la fabricación directa de transformados alimentarios, como las de servicios y productos auxiliares para el sector. Se integra en un equipo de trabajo con otras personas donde desarrolla tareas normalizadas de apoyo en las áreas de recepción, preparación, elaboración y conservación; y opera de forma automática, dispositivos, equipos e instalaciones en la línea de producción y en la de envasado y embalaje. Trabaja siempre bajo instrucciones y con elemental autonomía técnica.

Contenidos

INAD0108. OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACION EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (260 horas)		
MODULO FORMATIVO	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF0543_1: Preparación de materias primas. (50 horas)	UA1. Conceptos elementales de las materias primas básicas en la industria alimentaria.	10
	UA2. Materias primas auxiliares en las industrias alimentarias	10
	UA3. Conservación de materias primas y materiales auxiliares	10
	UA4. Operaciones básicas de preparación de materias primas	10
	UA5. Seguridad laboral y seguridad alimentaria	10

INAD0108. OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACION EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (260 horas)			
MODULO FORMATIVO	UNIDADES FORMATIVAS	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF0544_1: Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios (110 horas)	UF0697: Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios (60 horas)	UA1. Operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios	20
		UA2. Equipos, maquinaria y utillaje utilizado en la elaboración de productos alimentarios.	20
		UA3. Tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios.	20
	UF0698: Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios. (50 horas)	UA1. Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria.	10
		UA2. Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos.	15
		UA3. Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria.	15
		UA4. Protección medioambiental en la industria alimentaria.	10

INAD0108. OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACION EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (260 horas)		
MODULO FORMATIVO	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF0545_1: Envasado y empaquetado de productos alimentarios. (50 horas)	UA1. Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria	10
	UA2. Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria	10
	UA3. Materiales de embalaje y embasado	10
	UA4. Descripción de las operaciones de envasado, acondicionado y embalaje	10
	UA5. Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje	10

INAD0108. OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACION EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (260 horas)		
MODULO FORMATIVO	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF0432_1: Manipulación de cargas con carretillas elevadoras. (50 horas)	UA1. Manipulación y transporte de mercancías	10
	UA2. Embalaje y paletización de mercancías.	10
	UA3. Carretillas para el transporte de mercancías	10
	UA4. Manejo y conducción de carretillas	
	UA5. Carga y descarga de mercancías	10