

FICHA TÉCNICA

Curso: Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios. INAD0108 - Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria

Horas: 60

Objetivos:

Efectuar tareas simples en las técnicas de elaboración de productos alimentarios con el utillaje y los equipos adecuados. Caracterizar y ayudar en la aplicación de los tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios.

Dirigido a:

Dirigido a trabajadores de cualquier empresa de la industria alimentaria, pequeña, mediana o grande, que realicen tareas y operaciones sencillas y rutinarias que impliquen un grado de autonomía básica, pero siempre bajo las instrucciones de un responsable superior. A aquellos trabajadores que desarrollan su actividad en las áreas de operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria.

Capacita para:

Para la realización de operaciones básicas y utilización de los equipos de utillaje empleados en la industria alimentaria.

Otros datos:

Para interesados sin conocimientos previos en la materia que deseen adquirir una buena base en materia de las operaciones básicas y la utilización de los equipos y el utillaje empleados en la industria alimentaria.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre el funcionamiento de los equipos utilizados en la industria alimentaria.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, cuestiones relacionadas con las principales operaciones y procesos de la industria alimentaria y sobre el funcionamiento de los equipos y el utillaje que se utiliza en estos procesos.

Cada unidad dispone al final de un resumen específico que resalta los aspectos principales que se han tratado en cada capítulo.

A lo largo del manual se incluyen ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión del texto y favorecer así su asimilación.

Cada unidad dispone de unos ejercicios de autoevaluación en los que se incluyen diferentes cuestiones sobre el tema con los que podrá medir su nivel de aprendizaje.

FICHA TÉCNICA

Contenido Formativo:

- 1. Operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios**
- 2. Introducción**
- 3. Descripción elemental, finalidad y parámetros básicos a controlar en las principales operaciones para elaborar productos alimentarios**

Equipos, maquinaria y utillaje utilizado en la elaboración de productos alimentarios

Introducción

Funcionamiento, instrumental de control y regulación básica de la maquinaria habitual de la industria alimentaria

Descripción y manejo de las herramientas y los utensilios básicos en la industria alimentaria

Medidas de higiene y seguridad en la manipulación de productos y en el manejo de útiles y equipos

Tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios

Introducción

Tipos de tratamientos para la conservación y el acabado de productos alimentarios. Productos y procesos

Descripción y manejo básico de equipos y maquinaria de conservación y acabado de productos

Sistemas elementales de control y de registro de datos

Anomalías y correcciones