

---

**Curso: Preparación de materias primas. INAD0108 - Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria**

**Horas: 50**

**Objetivos:**

Identificar las características básicas de las materias primas y auxiliares entrantes y ayudar a su recepción, control y valoración. Reconocer y efectuar las operaciones de acondicionamiento de las materias primas, preparándolas para su proceso de transformación. Distinguir y relacionar los factores y las situaciones de riesgo para la seguridad personal, así como para la higiene y la seguridad alimentarias.

**Dirigido a:**

Dirigido a operarios de industrias alimentarias que deseen llevar a cabo una actualización en su formación, al personal que quiera adquirir conocimientos en operaciones de preparación de materias primas y a todas aquellas personas que deseen profundizar en sus conocimientos en materia de operaciones de preparación de materias primas en industrias alimentarias.

**Capacita para:**

Para adoptar los métodos de apreciación, medición y cálculo de cantidades en las valoraciones rutinarias de las materias primas, identificar los procedimientos elementales de clasificación de materias primas y auxiliares, reconocer y realizar los registros necesarios sobre la entrada de materias primas. Analizar las operaciones básicas de acondicionamiento de materias primas y los resultados que se obtienen, reconocer los utensilios, la maquinaria y los equipos usados para el acondicionamiento de las materias primas y los parámetros a controlar en cada uno de ellos. Conocer los riesgos para la seguridad alimentaria derivados de unas prácticas higiénicas personales inadecuadas, conocer los riesgos derivados de la actividad laboral, las medidas preventivas y los equipos de protección individual más apropiados.

**Otros datos:**

El manual permite adquirir una buena base en materia de operaciones de preparación de materias primas.

Desarrolla, a través de sus capítulos, aquellos aspectos de mayor relevancia en relación con el acondicionamiento y el control de las materias primas y auxiliares.

Presenta ejercicios de autoevaluación que refuerzan los contenidos vistos a lo largo del manual.

Este manual dispone de diversos recursos didácticos, como ejemplos o esquemas, para mejorar la comprensión de los distintos contenidos.

En cada capítulo aparecen actividades que invitan a la reflexión y que ayudan a la asimilación de

## FICHA TÉCNICA

los contenidos.

A lo largo de los capítulos se detallan varias aplicaciones prácticas para facilitar una mejor asimilación de los contenidos expuestos.

### **Contenido Formativo:**

- 1. Conceptos elementales de las materias primas básicas en la industria alimentaria**
- 2. Introducción**
- 3. Clasificación de las materias primas por su origen**
- 4. Variedades y especificaciones en función del producto a obtener**
- 5. Protección de mercancías. Condiciones y medios de transporte externos**
- 6. Recepción de mercancías en la industria alimentaria.**
- 7. Operaciones y comprobantes generales**
- 8. Documentación básica. Albaranes y hojas de recepción**
- 9. Métodos de selección y clasificación de las materias primas**
- 10. Apreciación sensorial básica de materias primas**
- 11. Métodos de medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas**
- 12. Utillaje y equipos de control y valoración de materias primas. Puesta a punto y control**
- 13. Registros y anotaciones de materias primas recibidas**

**Materias primas auxiliares en la industria alimentaria**

**Introducción**

**Materias primas auxiliares principales usadas en la industria alimentaria**

**Clasificación y descripción de los aditivos de la industria alimentaria**

**Soluciones y medios estabilizadores: salmueras, salsas y aderezos**

## **FICHA TÉCNICA**

### **Conservación de materias primas y materiales auxiliares**

#### **Introducción**

**Cámaras de conservación y depósito de materias primas: nociones de manejo básico**

**Sustancias conservantes**

**Otras medidas de conservación**

### **Operaciones básicas de preparación de materias primas**

#### **Introducción**

**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 y 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**

### **Seguridad laboral y seguridad alimentaria**

#### **Introducción**

**Normas básicas de higiene alimentaria**

**Medidas de higiene personal**

**Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Guías de buenas prácticas de higiene**

## FICHA TÉCNICA

**Riesgos más comunes en la industria alimentaria**

**Normativa básica sobre prevención de daños personales. Planes de seguridad y de emergencia**

**Equipos de protección personal**