

## **PROGRAMES DE FORMACIÓ I INSERCIÓ**

### **1. Identificació del perfil professional**

**Perfil professional:** Auxiliar de preparació i comercialització de peix i marisc

**Codi:** PFI IA03

**Família professional:** Indústries alimentàries

**Títol de referència:** Professional bàsic en indústries alimentàries

**Durada total:** 1000 hores

### **2. Perfil professional**

#### **2.1 Competència general del perfil**

La competència general del perfil consisteix a rebre, preparar i processar matèries primeres i auxiliars per a la producció en indústries alimentàries, així com en peixateries o empreses dedicades a l'elaboració de productes a partir de peix i marisc, tot aplicant protocols establerts per a l'elaboració i envasat de productes i realitzant operacions senzilles, operant amb la qualitat indicada, observant les normes d'higiene alimentària, prevenció de riscos laborals i protecció mediambiental corresponents.

#### **2.2 Competències del perfil:**

Aquest perfil desenvolupa les següents competències:

- a) Realitzar tasques bàsiques de recepció i preparació de matèries primeres i productes auxiliars per a l'elaboració de productes alimentàries, tot evitant danys i controlant el ritme del procés.
- b) Participar en l'envasat, condicionat i embalatge de productes alimentàries, operant els comandaments de màquines i equips corresponents i seguint les normes establertes.
- c) Intervenir en les operacions d'elaboració, conservació i acabat de productes alimentàries, realitzant operacions automàtiques i semiautomàtiques rutinàries i aplicant la normativa higienicosanitària.
- d) Realitzar operacions de neteja i higiene en les àrees de treball equips i instal·lacions de la indústria alimentària i laboratoris químics, aplicant procediments generals i específics a les necessitats.
- e) Realitzar operacions de recollida, eliminació i tractament de residus, identificant l'origen i línia de producció on s'hi han generat.
- f) Rebre mercaderies en magatzem i registrar entrades etiquetant-les i codificant-les conforme a les seves característiques i condicions de manipulació i conservació.
- g) Manejar, transportar i ubicar mercaderies en magatzem aplicant sistemes bàsiques d'emmagatzemament i utilitzant carretons automotors o manuals i mitjans de manipulació complementaris.
- h) Realitzar les operacions de selecció, neteja i preparació de peixos i mariscs seguint les normes de qualitat, higiene i seguretat alimentàries.
- i) Adaptar-se a les noves situacions laborals originades per canvis tecnològics i organitzatius en la seva activitat laboral, utilitzant les ofertes formatives al seu abast i localitzant els recursos mitjançant les tecnologies de la informació i la comunicació.

- j) Complir les tasques pròpies del seu nivell amb autonomia i responsabilitat, emprant criteris de qualitat i eficiència en el treball assignat i efectuant-lo de forma individual o com a membre d'un equip.
- k) Comunicar-se eficaçment, respectant l'autonomia i competència de les diferents persones que intervenen en el seu àmbit de treball, contribuint a la qualitat del treball realitzat.
- l) Assumir i complir les mesures de prevenció de riscos i seguretat laboral en la realització de les activitats laborals evitant danys personals, laborals i ambientals.
- m) Actuar amb esperit emprenedor, iniciativa personal i responsabilitat en la realització dels procediments de la seva activitat professional.

## **2.3 Relació de qualificacions i unitats de competència del Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals incloses en el perfil professional**

### **2.3.1 Qualificacions professionals completes:**

Operacions auxiliars d'elaboració en la indústria alimentària, INA172\_1 (RD 1228/2006, de 27 d'octubre), que comprèn les següents unitats de competència:

UC0543\_1: Realitzar tasques de suport a la recepció i preparació de les matèries primeres.

UC0545\_1: Manejar equips i instal·lacions per a l'envasament, condicionament i empaquetat de productes alimentaris, seguint instruccions de treball de caràcter normalitzat i dependent. UC0544\_1: Realitzar tasques de suport a l'elaboració, tractament i conservació de productes alimentaris.

UC0432\_1: Manipular càrregues amb carretons elevadors.

### **2.3.2 Qualificacions professionals incompletes:**

Operacions auxiliars de manteniment i transport intern a la indústria alimentària, INA173\_1 (RD 1228/2006, de 27 d'octubre), que comprèn les següents unitats de competència:

UC0432\_1: Manipular càrregues amb carretons elevadors.

Activitats auxiliars de magatzem, COM411\_1 (RD 1179/2008, d'11 de juliol), que comprèn les següents unitats de competència:

UC1325\_1: Realitzar les operacions auxiliars de recepció, col·locació, manteniment i expedició de càrregues al magatzem de forma integrada a l'equip.

UC0432\_1: Manipular càrregues amb carretons elevadors.

## **2.4 Entorn professional**

2.4.1 Aquest professional exerceix la seva activitat en la indústria alimentària tant en grans com en mitjanes i petites organitzacions que es dediquen a la fabricació directa de transformacions alimentaries i les de serveis i productes auxiliars per al sector, així com en peixateries o empreses dedicades a l'elaboració de productes a partir de peix i marisc. Desenvolupa generalment la seva activitat per compte d'altri on desenvolupa tasques normalitzades de suport en les àrees de recepció, preparació, elaboració i conservació, operant de manera automàtica dispositius, equips i

instal·lacions. Realitza, així mateix, tasques de cura i manteniment d'instal·lacions i equips i tasques relacionades amb el transport intern i emmagatzematge. Opera seguint instruccions de tècnics superiors i segons procediments establerts.

2.4.2 Les ocupacions i llocs de treball més rellevants són els següents:

- Preparador/a de matèries primeres.
- Peó de la indústria de l'alimentació i begudes.
- Operador/a de màquines per elaborar i envasar productes alimentaries.
- Auxiliar de planta alimentària.
- Auxiliar de manteniment en indústria alimentària.
- Auxiliar de línia de producció.
- Auxiliar de magatzem.
- Auxiliar de peixateria.
- Auxiliar d'elaborador/a de congelats i ultracongelats.
- Auxiliar d'elaborador/a productes de la pesca i derivats.

### **3. Ensenyaments del perfil professional**

#### **3.1 Objectius generals del perfil**

Els objectius generals d'aquest perfil professional són els següents:

- a) Identificar les matèries primeres i els productes auxiliars de la indústria alimentària, reconeixent els processos on intervenen per realitzar les tasques bàsiques de recepció i preparació.
- b) Utilitzar les màquines i equips corresponents, interpretant les especificacions del procediment que cal aplicar per participar en l'envasat, condicionat i embalatge de productes alimentaris.
- c) Aplicar les mesures higienicosanitàries, coneixent la normativa de seguretat alimentària per intervenir en les operacions d'elaboració, conservació i acabat de productes alimentaris.
- d) Utilitzar les màquines i equips corresponents, interpretant les especificacions del procediment que cal aplicar per intervenir en les operacions d'elaboració, conservació i acabat de productes alimentaris.
- e) Reconèixer les especificacions que han de complir les àrees de treball, equips i instal·lacions per realitzar les operacions de neteja i higiene.
- f) Classificar els espais i zones dels magatzems relacionant-los amb els elements de transport i emmagatzemament adequats per a cadascun per manejar, transportar i ubicar mercaderies.
- g) Identificar les qualitats i aptituds comercials del peix i marisc.
- h) Conèixer els mètodes i tècniques de preparació d'elaborats de peixateria.
- i) Identificar les condicions de conservació dels preparats de peixateria per mantenir-los en situacions òptimes per a la seva comercialització.
- j) Desenvolupar la confiança en si mateix, la participació i l'esperit crític per resoldre situacions i incidències tant de l'activitat professional com de la personal.
- k) Desenvolupar treballs en equip, assumint els seus deures, respectant als altres i cooperant amb ells, actuant amb tolerància i respecte als altres per a la realització eficaç de les tasques i com a mitjà de desenvolupament personal.
- l) Utilitzar les tecnologies de la informació i de la comunicació per informar-se, comunicar-se, aprendre i facilitar-se les tasques laborals.
- m) Relacionar els riscos laborals i ambientals amb l'activitat laboral per tal d'utilitzar les mesures

preventives corresponents per a la protecció personal, evitant danys a les altres persones i en el medi ambient.

n) Desenvolupar les tècniques de la seva activitat professional assegurant l'eficàcia i la qualitat en el seu treball, proposant, si procedeix, millores en les activitats de treball.

### 3.2 Mòduls professionals

Els mòduls d'aquest perfil professional, són els que a continuació es relacionen:

3133. Operacions auxiliars en la indústria alimentària.

3134. Elaboració de productes alimentaris.

3070. Operacions auxiliars d'emmagatzematge.

MFPE038. Preparació i venda de peix i marisc.

MFCT. Formació en centres de treball.

MPI. Projecte integrat.

MPRL. Formació bàsica en prevenció de riscos.

### 3.3 Descripció dels mòduls professionals

#### **Mòdul: Operacions auxiliars en la indústria alimentària**

Codi: 3133

Durada: 90 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

1. Col·labora en el treball de control i recepció de matèries primeres i de productes auxiliars, registrant els mesuraments previs i executant posteriors instruccions.

Criteris d'avaluació:

1.1 Reconeix les matèries primeres i les seves característiques, relacionant-les amb el procés i producte acabat.

1.2 Interpreta les instruccions rebudes i la documentació associada a la recepció de matèries primeres i productes auxiliars.

1.3 Realitza els mesuraments previs, mitjançant instruments o equips de fàcil maneig i registra les dades obtingudes.

1.4 Descarrega, transporta i diposita les matèries primeres atenent les instruccions de treball, de forma convenient per què es desenvolupi amb normalitat el procés posterior.

1.5 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

2. Prepara les matèries primeres i els productes auxiliars, realitzant les operacions bàsiques necessàries i atenent les instruccions del procés previ a l'elaboració.

Criteris d'avaluació:

2.1 Posa a punt el material que s'ha d'utilitzar en la preparació de les matèries primeres.

2.2 Selecciona la matèria primera que es necessita tenint en compte el producte que s'obindrà, seguint les instruccions de treball.

2.3 Renta, neteja i raspa la matèria primera eliminant les parts sobrants segons les indicacions de

les instruccions de treball.

2.4 Trosseja, especeja, mol o pica les matèries primeres i productes entrants en els casos necessaris, d'acord amb les instruccions de treball.

2.5 Col·labora en la realització de tractaments de preelaboració de matèria primera en els processos que el requereixin, seguint els mètodes i procediments de les ordres de fabricació.

2.6 Controla el ritme del procés evitant embussos o excessos a l'entrada.

2.7 Utilitza convenientment els estris i equips de preparació de la matèria primera i ajuda al seu manteniment.

2.8 Utilitza els comandaments dels equips de preparació i els estris de treball amb la precisió requerida i respectant les normes i mecanismes de seguretat establerts.

2.9 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

3. Prepara materials d'envasament, condicionat i embalatge de productes alimentaris, regulant els equips específics segons les Instruccions de treball.

Criteris d'avaluació:

3.1 Identifica els productes a envasar i condicionar per determinar la seva conformitat, respecte al lot.

3.2 Selecciona els estris i materials apropiats per al treball d'envasar i configurar.

3.3 Identifica els principals tipus i modalitats d'envasament de productes alimentaris.

3.4 Realitza la neteja dels envasos externs en les condicions d'higiene necessàries.

3.5 Reconeix els materials d'embalatge.

3.6 Regula els equips de la línia d'envasament segons les instruccions rebudes sota la supervisió d'un responsable de superior nivell.

3.7 Associa el tipus d'envasament, condicionat i embalatge amb el procés de producció i el producte obtingut.

3.8 Comprova els materials de condicionament associats a la presentació final.

3.9 Ubica els envasos i els materials per al condicionat en les línies o equips subministradors, de manera que el procés segueixi el ritme i sincronització establerts.

3.10 Reconeix les incidències més freqüents que poden sorgir en una línia o equip d'envasament o d'embalatge i ajuda en l'adopció de les mesures correctives i preventives.

3.11 Aplica la normativa higienicosanitària, les mesures de seguretat i prevenció de riscos laborals i ambientals associats a les operacions de preparació de materials i preparació d'equips.

4. Envasa i condiona els productes alimentaris, controlant les línies automàtiques del procés d'acord amb les instruccions establertes.

Criteris d'avaluació:

4.1 Revisa i posa a punt les màquines, equips principals i auxiliars del procés d'envasament seguint les instruccions de treball.

4.2 Identifica les operacions de formació d'envasos "in situ".

4.3 Comprova que els dipòsits de dosificació mantenen els nivells de productes i la temperatura adequats.

4.4 Opera els comandaments de les màquines i equips d'envasament i condicionat, vigilat el seu correcte funcionament.

4.5 Realitza el control de l'ompliment, tancament i etiquetat automàtic dels envasos de productes alimentaris amb la precisió i cadència especificades en les instruccions de l'operació.

4.6 Registra als fulls i comunicats de treball el recompte de consumibles i dels envasos produïts.

- 4.7 Reconeix el lloc on s'han d'allotjar els envasos comptats i els trasllada segons les instruccions de treball.
  - 4.8 Identifica la forma i el lloc on s'han de dipositar els sobrants i rebutjos per a la seva recuperació o eliminació.
  - 4.9 Aplica la normativa higienicosanitària, les mesures de seguretat i prevenció de riscos laborals i ambientals aplicats a la utilització de màquines i equips d'envasat i condicionat de productes.
5. Empaqueta i embala els productes alimentaris envasats, operant amb equips automàtics o semiautomàtics segons les instruccions de treball.

#### Críteris d'avaluació:

- 5.1 Ubica els materials d'embalatge en les seves línies o equips subministradors, de manera que el procés segueixi el ritme i sincronització establerts.
- 5.2 Comprova la disposició correcta en les línies o equips dels materials principals i auxiliars d'embalatge.
- 5.3 Assaja els formats de cartonatge, empaperat i retractilat prèviament, detectant les possibles desviacions, sota la supervisió del responsable del procés.
- 5.4 Opera amb les màquines d'embalatge, controlant el seu funcionament.
- 5.5 Realitza el segellament ajustadament amb el ritme i la forma especificat en les instruccions de l'operació, així com el lligat o retractilat de les unitats empaquetades.
- 5.6 Comprova que les operacions finals d'embalatge es realitzen de manera correcta i sense incidències.
- 5.7 Separa el producte acabat per lots, amb la precisió i en la quantitat especificada en les instruccions de treball.
- 5.8 Trasllada la unitat embalada en la forma i al lloc assignat, seguint les instruccions de treball.
- 5.9 Identifica el lloc i la forma on dipositar els residus de l'embalatge per a la seva recuperació.
- 5.10 Registra el nombre de consumibles i paquets o unitats produïdes.
- 5.11 Notifica les anomalies o fallades observades en l'embalatge.
- 5.12 Aplica la normativa higienicosanitària, les mesures de seguretat i prevenció de riscos laborals i ambientals associats a les operacions d'embalatge.

#### Continguts:

1. Control i recepció de matèries primeres:
  - 1.1 Matèries primeres. Classificació. Varietats i especificacions.
  - 1.2 Productes auxiliars principals utilitzats en la indústria alimentària.
  - 1.3 Recepció de mercaderies en la indústria alimentària. Operacions i comprovacions generals. Pesar, mesurar i calibrar.
  - 1.4 Registres i anotacions de matèries primeres rebudes.
  - 1.5 Mesurament i càlcul de quantitats de les diferents matèries primeres.
  - 1.6 Utilitatge i equips de control i valoració de matèries primeres. Posada a punt i control.
  - 1.7 Conservació de matèries primeres i materials auxiliars.
  - 1.8 Additius i mitjans estabilitzadors.
  - 1.9 Transport intern. Mitjans de càrrega, descàrrega, transport i manipulació interna. Procediments i mesures de seguretat en la utilització d'equips de manipulació de carregues.
  - 1.10 Normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental
2. Preparació de matèries primeres i productes auxiliars:
  - 2.1 Operacions bàsiques de preparació de matèries primeres (calibrat, comprovació, rentat, neteja i

raspat). Descripció.

2.2 Trossejat, especejament, molta i picat.

2.3 Operacions i equips específics de preelaboració: normalització, mescla, addició de substàncies, batut, deshidratació, concentració, descongelació i altres. Resultats.

2.4 Instruccions de treball de les operacions de recepció i preparació de matèria primera.

2.5 Maquinària i equips específics: posada a punt i maneig.

2.6 Normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

3. Preparació de materials:

3.1 Funcions i efectes de l'envasament dels productes alimentaris.

3.2 Característiques i propietats dels materials utilitzats per a l'envasament de productes alimentaris.

3.3 Principals tipus i modalitats d'envasament de productes alimentaris.

3.4 Envasos metàl·lics. Constitució i propietats. Envasos de vidre i ceràmica (flascons, ampolles i garrafes). Envasos de paper i cartró. Propietats. Altres envasos: bosses, safates, *bricks*, envasos flexibles esterilitzats.

3.5 Materials de condicionament. Embolcalls diversos. Productes i materials d'acompanyament i presentació.

3.6 Recobriments.

3.7 Etiquetes, retolació i elements d'identificació i informació.

3.8 Materials d'emalatge. Papers, cartrons i plàstics. Fleixos, cintes i cordes. Safates i altres suports.

3.9 Materials auxiliars d'envasament, condicionat i embalatge. Taps, tapes i càpsules. Gomes i coles. Altres materials auxiliars.

3.10 Neteja d'envasos.

3.8. Revisió del material. Línies o equips subministradors.

3.9 Documentació relacionada amb la preparació de materials.

3.10 Normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental

4. Envasat i condicionat de productes alimentaris:

4.1 Operacions d'envasat i condicionat.

4.2 Formació de l'envàs "in situ".

4.3 Manipulació i preparació d'envasos.

4.4 Procediments d'ompliment i dosificació.

4.5 Tipus o sistemes de tancat.

4.6 Procediments de condicionat i identificació.

4.7 Operacions d'envasament, regulació i maneig.

4.8 Tipus bàsics, principals compostos i funcionament de l'envasament.

4.9 Equips auxiliars. Manteniment elemental i posada a punt.

4.10 Màquines manuals d'envasat i condicionat.

4.11 Màquines automàtiques d'envasat i condicionat.

4.12 Línies automatitzades integrals.

4.13 Normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental

5. Empaquetament i embalatge de productes alimentaris:

5.1 Manipulació i preparació de materials d'emalatge.

5.2 Procediments d'empaquetament, retractilat, orientació i formació de lots.

5.3 Retolació i identificació de lots.

5.4 Paletització i moviment de palets.

- 5.5 Destinació i ubicació de sobrants i rebutjos d'envasament, condicionat i embalatge.
- 5.6 Línies automatitzades integrals.
- 5.7 Màquines d'embalatge. Tipus bàsics, principals compostos i funcionament de l'embalatge. Equips auxiliars d'embalatge.
- 5.8 Manteniment elemental i posada a punt.
- 5.9 Màquines manuals d'embalatge. Màquines automàtiques i robotitzades.
- 5.10 Registres d'incidències. Anotacions i registres de consumibles i producció.
- 5.11 Normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

## **Mòdul: Elaboració de productes alimentaris**

Codi: 3134

Durada: 125 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

1. Elabora productes alimentàries, aplicant tècniques senzilles, l'utilitatge i els equips corresponents al procés.

Criteris d'avaluació:

- 1.1 Interpreta la documentació i les instruccions de treball que marquen els criteris operatius que cal dur a terme.
- 1.2 Reconeix les operacions d'elaboració de productes alimentàries que cal realitzar.
- 1.3 Utilitza correctament els estris, equips i substàncies.
- 1.4 Executa les operacions d'elaboració, utilitzant correctament els estris, equips i substàncies, seguint els procediments i les tècniques establertes.
- 1.5 Afegeix tots els ingredients i substàncies que formen part del producte elaborat.
- 1.6 Manté el ritme el procés, evitant possibles incidències.
- 1.7 Controla visualment el producte en línia segons les instruccions rebudes.
- 1.8 Rebutja o aparta els productes que no compleixen la normativa.
- 1.9 Realitza la correcta eliminació de residus, restes i productes defectuosos no reutilitzables.
- 1.10 Notifica les anomalies i les desviacions observades durant l'elaboració al responsable de línia o de procés i registra les dades al document establert.
- 1.11 Aplica les mesures d'higiene i de seguretat específiques en la manipulació de productes i maneig d'equips.

2. Realitza operacions bàsiques de tractaments finals de conservació i acabat de productes alimentàries, utilitzant tècniques segons les instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

- 2.1 Identifica els equips i instal·lacions que intervenen en els tractaments finals de conservació o acabat de productes alimentaris.
- 2.2 Prepara els estris, equips i instal·lacions que intervindran en el tractament final de conservació, seguint les instruccions del procés.
- 2.3 Carrega els equips i càmeres de tractaments en la forma i quantia establerts per al procés.
- 2.4 Identifica i controla els mitjans i sistemes de regulació dels equips i instal·lacions.
- 2.5 Opera sota instruccions, equips i instal·lacions de tractament final.
- 2.6 Revisa els indicadors dels paràmetres estàndard i registra les dades, notificant les anomalies.
- 2.7 Col·labora en les comprovacions rutinàries del control de cambres de curat, assecat,



congelació, atmosfera controlada o altres tractaments de llarga durada.

2.8 Diposita els productes tractats en el lloc i de la forma adequada per al seu posterior trasllat.

2.9 Col·labora en la presa de mostres aplicant instruccions detallant explicacions.

2.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

3. Realitza operacions bàsiques de manteniment en instal·lacions i serveis auxiliars de la indústria alimentària, col·laborant en el seu manteniment.

Criteris d'avaluació:

3.1 Identifica els components i el funcionament bàsic dels serveis auxiliars necessaris en els processos de producció de la indústria alimentària, relacionant-los amb el procés productiu.

3.2 Identifica els diferents serveis, la seva ubicació dins de la fàbrica i les instal·lacions que ho suporten.

3.3 Reconeix la senyalització, els colors i els traçats de les conduccions dels serveis auxiliars.

3.4 Actua sobre els comandaments i els aparells reguladors en operacions senzilles i rutinàries de la producció.

3.5 Ajuda, dins de la seva competència, en la posada a punt i manteniment bàsic dels serveis i instal·lacions auxiliars.

3.6 Activa els interruptors i mecanismes de d'aturada, engegada o en espera dels serveis i instal·lacions auxiliars, en començar i finalitzar la jornada de treball.

3.7 Adopta mesures de seguretat personal i de protecció ambiental.

3.8 Contribueix a l'estalvi energètic en l'ús i maneig dels serveis auxiliars.

4. Adopta les normes de seguretat alimentària en les operacions de preparació de matèries primeres i productes auxiliars, reconeixent els factors de risc i les mesures i equips per prevenir-los.

Criteris d'avaluació:

4.1 Caracteritza les normes bàsiques d'higiene alimentària.

4.2 Manté lliure l'àrea de treball d'elements que puguin resultar perillosos, contaminar o danyar el producte.

4.3 Selecciona les mesures d'higiene necessàries en la recepció de matèries primeres.

4.4 Adopta les mesures d'higiene estipulades en les operacions de transport, descans i ubicació de les mercaderies.

4.5 Selecciona les mesures d'higiene personal en el procés de tractament de matèries primeres i auxiliars.

4.6 Segueix els requisits higiènic general de les instal·lacions i equips.

4.7 Evita tots aquells hàbits, gestos o pràctiques que puguin ocasionar danys a les persones o als aliments.

4.8 Notifica al responsable les alteracions detectades en les condicions ambientals que impliquin riscos sanitaris per a les persones o per als productes.

4.9 Segueix la recollida i control de residus adoptant les mesures higièniques estipulades.

Continguts:

1. Tècniques d'elaboració de productes:

1.1 Operacions bàsiques d'elaboració de productes alimentaris: tractaments per acció de la calor, irradiació, alta pressió, tractaments per acció del fred, manipulació del contingut d'aigua, adició de substàncies químiques (additius, salses, ferments, líquids de govern, substàncies curants i altres),

fumat, fermentació i maduració, tècniques d'extrusió, reducció de la mida de sòlids, concentració, emulsificació. Tècniques de separació.

1.2 Equips maquinària i utilitatge utilitzat en l'elaboració de productes alimentaris.

1.2.1 Equips per a tractaments tèrmics. Funcionament, instrumental de control (temperatura, humitat, pressió, concentració, salinitat) i regulació.

1.2.2 Tractaments d'assecatge, de conservació per calor i de conservació per fred. Control i regulació de les operacions.

1.2.3 Equips per fermentació i maduració. Funcionament, instrumental de control i regulació.

1.2.4 Estris bàsics en la indústria alimentària. Maneig.

1.3 Interpretació de documentació i instruccions de treball.

1.4 Fitxes tècniques de producte. Característiques del producte final.

1.5 Rebuig de producte no conforme.

1.6 Tipus de residus generats, els seus efectes i la seva eliminació.

1.7 Procediments de registre d'incidències.

1.8 Normativa d'higiene i seguretat.

2. Tractaments finals de conservació i acabament de productes alimentaris:

2.1 Tipus de tractament per a la conservació i acabament de productes alimentaris.

2.2 Descripció i maneig bàsic d'equips i maquinària de conservació i acabament de productes (cambres, túnels, autoclaus i altres).

2.3 Sistemes elementals de control i registre de dades.

2.4 Interpretació de les instruccions de treball.

2.5 Presa de mostres. Normativa bàsica i registre de les mostres.

2.6 Normativa d'higiene i seguretat.

3. Manipulació d'instal·lacions i serveis auxiliars:

3.1 Elements de regulació. Equips de sistemes auxiliars. Producció de calor i de fred. Tractament i conducció d'aigua. Distribució d'energia elèctrica.

3.2 Producció d'aire. Aire i gasos en la indústria alimentària.

3.3 Producció i conducció d'aire comprimit.

3.4 Instal·lacions de producció i condicionament d'aire i gasos.

3.5 Producció de calor. Instal·lacions de producció de calor. Distribució i circuits.

3.6 Fonaments de transmissió de calor.

3.7 Generació d'aigua calenta i vapor.

3.8 Instal·lacions de producció i manteniment de fred. Fonaments. Elements bàsics.

3.9 Condicionament d'aigua. Distribució d'aigua. Bombatge. Conduccions. Accessoris.

3.10 Senyalització i colors bàsics pels serveis auxiliars.

3.11 Instruccions dels dispositius. Arrencada i aturada.

3.12 Manteniment mínim de les instal·lacions i serveis auxiliars.

3.13 Normativa de seguretat i protecció ambiental. Estalvi energètic.

4. Seguretat alimentària:

4.1 Alteracions i contaminació dels aliments. Fonts de contaminació.

4.2 Normes bàsiques d'higiene alimentària.

4.3 Normativa sobre la manipulació d'aliments.

4.4 Mesures d'higiene personal.

4.5 Vestimenta i indumentària en la indústria alimentària.

4.6 Requisits higièncs generals d'instal·lacions i equips.

4.7 Guies de bones pràctiques d'higiene.

4.8 Tipus de residus generats i els seus efectes.

4.9 Estalvi hídric i energètic.

### **Mòdul: Operacions auxiliars d'emmagatzematge**

Codi: 3070

Durada: 85 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

1. Recepciona mercaderies relacionant les seves característiques amb les condicions d'emmagatzemament previstes.

Criteris d'avaluació:

1.1 Relaciona etiquetes, embalatges i mitjans de transport amb la tipologia de productes i destinacions, per a la seva correcta manipulació.

1.2 Identifica diferents tipus de càrregues i mercaderies en funció de les seves característiques específiques de manipulació.

1.3 Verifica la correspondència entre les mercaderies rebudes i les seves etiquetes o el contingut de l'albarà.

1.4 Identifica els diferents tipus de documents relacionats amb la recepció: comanda, albarà, etiquetes, cartes de port, acta i informe de recepció.

1.5 Reconeix les discrepàncies i anomalies més freqüents de les càrregues.

1.6 Extreu una mostra d'una càrrega per a la seva inspecció.

1.7 Classifica mercaderies d'acord a les seves característiques i condicions de conservació.

1.8 Descriu els processos de desconsolidació i desembalatge de càrregues manualment o utilitzant les eines adequades.

1.9 Omple les fitxes de magatzem segons protocols establerts.

1.10 Informa del resultat de la recepció utilitzant els mitjans o aplicacions informàtiques establerts per l'empresa.

1.11 Dedica temps i esforç en ampliar coneixements i informació complementària.

2. Etiqueta mercaderies mitjançant aplicacions informàtiques específiques valorant el control de la traçabilitat que possibilita el seu registre i codificació.

Criteris d'avaluació:

2.1 Identifica diferents sistemes de codificació de mercaderies.

2.2 Descriu els continguts i significats dels diferents tipus de codis.

2.3 Consulta un índex de codis en una base de dades de magatzem.

2.4 Etiqueta les mercaderies amb el codi de manera visible.

2.5 Identifica els símbols i pictogrames utilitzats a l'embalatge.

2.6 Indica condicions de manipulació i conservació dels productes.

2.7 Obté la informació de traçabilitat de les mercaderies a partir de l'etiqueta i els documents de control.

2.8 Realitza l'alta en el registre d'estocs utilitzant aplicacions informàtiques.

2.9 Respecta i aplica les mesures de prevenció i seguretat de riscos laborals al magatzem.

3. Emmagatzema productes i mercaderies justificant la seva ubicació i condicions d'emmagatzematge en funció de l'espai disponible.

Críteris d'avaluació:

- 3.1 Classifica diferents tipus de magatzems.
- 3.2 Identifica la ubicació física de les diferents zones del magatzem.
- 3.3 Descriu sistemes bàsics i regles generals d'ubicació de mercaderies al magatzem per optimitzar l'espai disponible.
- 3.4 Interpreta ordres de moviment de mercaderies i productes per optimitzar l'espai d'emmagatzematge o procedir a la seva expedició o subministrament.
- 3.5 Descriu el funcionament de carretons automotors per a la manipulació de càrregues.
- 3.6 Col·loca càrregues o mercaderies al lloc indicat en l'ordre de treball, tenint en compte les característiques de les mateixes i les seves condicions de manipulació.
- 3.7 Utilitza mitjans informàtics per transmetre, amb precisió, la informació dels moviments que es realitzen de càrregues i mercaderies.
- 3.8 Aplica i respecta les mesures de seguretat i prevenció de riscos al magatzem.
- 3.9 Manté el magatzem net i ordenat.

4. Col·labora en l'elaboració d'inventaris de mercaderies, realitzant operacions bàsiques de control d'existències mitjançant eines informàtiques de control de magatzems.

Críteris d'avaluació:

- 4.1 Identifica els productes a inventariar.
- 4.2 Descriu la documentació tècnica relacionada amb el magatzem.
- 4.3 Relaciona l'emmagatzematge mínim amb el temps d'aprovisionament de proveïdors i la demanda.
- 4.4 Identifica els tipus d'emmagatzematges així com d'inventaris i les seves variables.
- 4.5 Col·labora en el recompte dels productes que hi ha en un magatzem i elabora comunicats d'incidència en cas necessari.
- 4.6 Assenyala els mecanismes que s'utilitzen per assegurar la renovació d'emmagatzematges i el manteniment de l'estoc mínim.
- 4.7 Identifica el sistema òptim de reposició d'estocs en funció del tipus de magatzem.
- 4.8 Utilitza sistemes lectors de codis i aplicacions informàtiques específiques de control de magatzems.
- 4.9 Emplena formularis, manualment o amb aplicacions informàtiques, d'informació de control de magatzem segons les instruccions rebudes.
- 4.10 Valora la rellevància del control de magatzem en la distribució comercial i en el procés productiu.

5. Prepara comandes per a la seva expedició relacionant les característiques, condicions de manipulació i conservació de mercaderies i productes amb ordres de treball i documents d'expedició.

Críteris d'avaluació:

- 5.1 Interpreta la normativa que regula l'embalatge i l'etiquetatge de les mercaderies o productes.
- 5.2 Relaciona les característiques dels diferents tipus d'embalatge amb les característiques físiques i tècniques dels productes i mercaderies, les seves condicions de manipulació i transport.
- 5.3 Identifica, a partir del formulari de comanda o ordres de *picking*, les mercaderies que s'han d'expedir, en localitza la ubicació dins del magatzem i fa el *picking*.
- 5.4 Verifica, a partir de les fitxes de magatzem, que hi ha l'estoc suficient per cobrir la comanda.

- 5.5 Descriu els moviments a realitzar al magatzem fins a ubicar la mercaderia a la zona d'expedició i els equips adequats de manipulació.
- 5.6 Utilitza aplicacions informàtiques per emplenar notes de lliurament.
- 5.7 Registra sortides de mercaderies en fitxes de magatzem i documentació tècnica.
- 5.8 Crea etiquetes i determina el lloc que han d'ocupar a l'embalatge, així com els senyals de protecció de la mercaderia.
- 5.9 Adjunta la documentació d'expedició corresponent segons instruccions rebudes.
- 5.10 Interpreta ordres de càrrega, identificant el lloc de col·locació de la mercaderia en el mitjà de transport en funció de les seves característiques físiques i la seva destinació.
- 5.11 Mostra responsabilitat davant d'errors i iniciativa per resoldre'ls dintre l'àmbit de la seva competència.

#### Continguts:

##### 1. Recepció de mercaderies i gestió d'entrades:

- 1.1. Els mitjans de transport.
- 1.2. Procediments de control de descàrregues.
- 1.3. Concepte i classificació de les mercaderies.
- 1.4 Procediments de desembalatge. Eines. Reutilització d'embalatges.
- 1.5 Documents relacionats amb la recepció de mercaderies.
- 1.6 Registre de mercaderies.
- 1.7 Prevenció de riscos en la manipulació de càrregues.

##### 2. Etiquetatge i codificació de mercaderies:

- 2.1 Sistemes de codificació.
- 2.2 Procediment d'assignació de codis.
- 2.3 Etiquetes: tipus i funcions.
- 2.4 Eines de control de l'etiquetatge. Traçabilitat.
- 2.5 La retolació, la senyalització, els símbols i els pictogrames en els embalatges.
- 2.6 Mesures de prevenció de riscos laborals.

##### 3. Emmagatzematge de productes i mercaderies:

- 3.1 Objectius i finalitat de l'emmagatzematge de productes.
- 3.2 Seqüència d'operacions en el magatzem.
- 3.3 Tipus de magatzems. Segons el tipus de producte i el grau d'automatització.
- 3.4 Zones del magatzem. Recepció, emmagatzematge, operacions auxiliars i expedició. Circulació en el magatzem.
- 3.5 Equips mecànics per a la manipulació de mercaderies.
- 3.6 Normes de seguretat i higiene que regulen la conservació i el manteniment de mercaderies. Condicions específiques: temperatura, refrigeració, productes peribles, productes perillosos, entre d'altres.
- 3.7 Requeriments específics d'indumentària segons diferents tipus de magatzems.
- 3.8 Seguretat i prevenció de riscos en les operacions auxiliars d'emmagatzematge.

##### 4. Operacions bàsiques de control d'existències:

- 4.1 Sistemes d'emmagatzematge: bloc, prestatgeries convencionals, compactes, dinàmiques, entre d'altres.
- 4.2 Tipus d'ubicacions: aleatòria i fixa, avantatges i inconvenients.
- 4.3 Tipus d'estocs i indicadors. Estoc mínim, estoc màxim i estoc de seguretat.

- 4.4 Sistemes de reposició de les mercaderies.
- 4.5 L'inventari: finalitat i tipus.
- 4.6 Procés d'elaboració d'inventaris.
- 4.7 Utilització d'aplicacions informàtiques en les activitats auxiliars de control d'existències.
- 4.8 Normes bàsiques d'actuació en cas d'emergències.
  
- 5. Operacions bàsiques per a l'expedició de mercaderies:
  - 5.1 El formulari de comanda.
  - 5.2 Recepció i tractament de comandes.
  - 5.3 Operacions de preparació de comandes.
  - 5.4 Mètodes de preparació de comandes.
  - 5.5 Sistemes de recollida de la mercaderia (*picking*).
  - 5.6 Ordre de *picking* o *picking list*.
  - 5.7 Consolidació de mercaderies. Per zones, per mitjà de transport entre d'altres.
  - 5.8 Etiquetatge i embalatge d'expedició.
  - 5.9 Materials i eines per a l'embalatge de la mercaderia.
  - 5.10 Reconeixement de la documentació d'expedició: albarà, *packing list*, full de ruta i carta de ports.
  - 5.11 Tasques de verificació i confrontació amb la documentació prèvies a la càrrega de la mercaderia en el mitjà de transport.
  - 5.12 Gestió de devolucions de mercaderies, d'envasos i embalatges.

**Mòdul:** Preparació i venda de peix i marisc

Codi: MFPE038

Durada: 100 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Descriu les operacions de selecció, neteja i preparació de peix i marisc.

Criteris d'avaluació:

- 1.1 Reconeix les espècies de peixos, mol·luscs i crustacis, que es preparen i expenen a les peixateries, les seves aptituds culinàries, estacionalitat i usos domèstics i industrials.
- 1.2 Identifica les qualitats i aptituds comercials del peix i del marisc.
- 1.3 Contrasta les matèries primeres i auxiliars amb les ordres de comanda i amb les especificacions que han de reunir.
- 1.4 Associa les operacions de neteja i preparació dels productes de la pesca amb les mesures d'higiene i seguretat alimentària que, a tota hora, s'han de seguir.
- 1.5 Davant d'un supòsit pràctic de selecció, neteja i preparació de peixos i mariscs, definits i caracteritzats convenientment:
  - Comprova l'estat dels peixos frescos, atenent al seu aspecte, olor, textura i color, entre d'altres.
  - Selecciona el peix o el marisc que es vagi a despatxar per qualitats, mides i aptituds comercials, classificant-lo per lots, destinacions i preus.
  - Realitza la neteja, d'escamat, pelat, filetejat i trossejat del peix, i si és el cas, escapçat, eviscerat o desespinat, atesa la seva espècie i destinació culinària, deixant les peces en òptimes condicions tant sanitàries com comercials.
  - Prepara i presenta les peces i unitats, de manera que resultin atractives i desitjables al consumidor i li facilitin el seu posterior tractament culinari.
  - Maneja els estris de neteja, equips i eines de treball, per a la preparació de peixos i mariscs, amb

destresa i seguretat, deixant posteriorment cada suplement net i ordenat.

- Conserva en gel o en cambres frigorífiques adequades els peixos i mariscs i les seves peces, cuidant-se del seu estat sanitari i aspecte.

- Descongela i congela quan sigui necessari, controlant i regulant les condicions ambientals i el procés.

1.6 Identifica els procediments per eliminar o reciclar els rebuigs i restes ocasionades per la selecció, neteja i preparació de peixos i mariscs.

1.7 Aplica les condicions d'ordre i neteja de les zones de treball de peixateria.

1.8 Aplica la normativa de prevenció de riscos laborals i la normativa higienicosanitària, en les operacions de preparació i condicionament del peix i marisc.

2. Diferencia i desenvolupa les operacions per a la comercialització de productes frescos preparats a la peixateria.

Criteris d'avaluació:

2.1 Reconeix i valora les espècies, objecte d'elaboració i les seves característiques organolèptiques, físiques i sanitàries.

2.2 Descriu l'actuació dels condiments, conservant i additius i els efectes conservants, gustatius, culinàries i d'altres.

2.3 Interpreta la normativa sanitària sobre preparats de la pesca i l'aplica amb exactitud en les elaboracions de peixateria.

2.4 Descriu els mètodes i tècniques de preparació d'elaborats de peixateria, ressenyant les característiques de cada un d'ells i sense apreciació al mercat

2.5 Explica les condicions de conservació dels preparats de peixateria, de manera que es mantingui en situació de comercialització i consum durant el temps que permeti la normativa sanitària.

2.6 En un cas pràctic d'elaboració de productes frescos preparats de peixateria, degudament caracteritzat:

- Selecciona els peixos o mariscs d'acord a la formulació del producte que s'elaborarà.

- Prepara les peces i disposar-les en unitats o lots per a l'elaboració posterior.

- Disposa els estris, equips, recipients, additius i condiments necessaris per a l'elaboració, comprovant la seva idoneïtat i autorització sanitària.

- Aplica les tècniques per confitar, adobar, marinar i condimentar, segons el cas i obtenir el producte desitjat, amb l'aptitud comercial i sanitària requerides.

- Aplica les tècniques de salats, saó, assecat i fumat, segons el cas i obtenir el producte desitjat, amb l'aptitud comercial i sanitària requerides.

- Aplica les tècniques de combinació d'espècies, picat, salpicó i esqueixada, segons el cas, i obtenir el producte desitjat amb l'aptitud comercial i sanitària requerides.

3. Caracteritza l'embolcall, envasament i condicionament comercial de peixos, mariscs i elaboracions a l'establiment de peixateria.

Criteris d'avaluació:

3.1 Interpretar la normativa sobre envasament i condicionament (etiquetatge, presentació, publicitat) dels productes de peixateria.

3.2 Classifica els envasos, embolcalls i altres materials de presentació emprats al despatx de peixateria.

3.3 Descriu les característiques i condicions d'ús dels diferents envasos i materials d'envasament i presentació.

3.4 Explica la informació obligatòria i addicional a incloure a les etiquetes i a la publicitat dels diferents productes.

3.5 Descriu els mètodes d'envasament-embolcall emprats a les peixateries (envasat al buit, retràctil, segellament mecànic, entre d'altres).

3.6 En un cas pràctic de condicionament final de productes de peixateria, degudament definits i caracteritzats:

- Selecciona els envasos, etiquetes i rètols i emplena la informació al consumidor.
- Selecciona el material i el mètode d'envasament embolcall més adequat i prepara les màquines o equips d'envasat.
- Condiciona i presenta el producte de forma atractiva i objectiva.
- Recull els materials i restes sobrants i els diposita al lloc adequat per a la seva eliminació.

4. Efectua l'etiquetatge de peix fresc i marisc, relacionant el tipus de productes amb el seu etiquetatge i característiques de l'envàs.

Criteris d'avaluació:

4.1 Aplica les especificacions de la normativa que afecta a l'envasament de peixos frescos i marisc.

4.2 Disposa la informació obligatòria i complementària a incloure en les etiquetes i els seus codis de barres, així com en els rètols de peixos frescos i marisc.

4.3 Comprova que els peixos frescos i els mariscos exposats disposen del etiquetatge i característiques de traçabilitat establertes.

4.4 Relaciona les tècniques i equips d'etiquetatge amb el seu ús en diferents tipus de peixos frescos i marisc.

4.5 Envasa i etiqueta en funció dels requeriments de traçabilitat establerts.

4.6 Verifica l'aplicació del codi de barres als peixos frescos i marisc, identificant etiquetes normalitzades i codis de barres.

4.7 Verifica que la codificació del producte concorda amb les seves característiques, propietats i localització.

4.8 Supervisa la col·locació de dispositius de seguretat en els peixos frescos i mariscos exposats per a la venda, utilitzant els sistemes de protecció pertinents.

Continguts:

1. Identificació i classificació del peix i productes derivats.

1.1 El peix i productes derivats. Classificació bàsica dels productes de la pesca. Peixos, mol·luscs i crustacis en l'alimentació humana.

1.2 Parts comercials dels productes de la pesca.

1.3 Matèries primeres i auxiliars.

1.4 Reglamentació tecnicosanitària del peix.

1.5 Operacions de preparació de productes frescos de la pesca.

- Comprovació de l'estat de peix i marisc. Característiques organolèptiques, estacionalitat, talles mínimes i estat de conservació.

- Selecció de matèries primeres i auxiliars. Preparació de les peces.

- Maneig d'eines.

- Neteja de peix: d'escamat, pelat, filetejat, trossejat, escapçat, eviscerat i desespinat.

- Obtenció de porcions de peix. Destinació culinària.

- Elaboració de congelats de productes frescos.

- Descongelació, mètode i efectes. Sistemes de conservació del peix. Conservació refrigeradora, regulació i control sanitari.



- 1.6 Tractaments de desinfecció, desinsectació, esterilització i desratització del local.
  - 1.7 Procediments d'eliminació i reciclatge de rebuigs i restes.
  - 1.8 Condicions d'ordre i neteja de les zones de treball de peixateria.
  - 1.9 Mesures de seguretat. Normativa higienicosanitària.
- 2. Operacions per a la comercialització de productes frescos preparats a la peixateria.
    - 2.1 Espècies i les seves característiques organolèptiques, físiques i sanitàries.
    - 2.2 Tècniques de combinació (combinació d'espècies, picat, salpicó, esqueixada...).
    - 2.3 Normativa sanitària sobre preparats de la pesca i elaboracions de peixateria.
    - 2.4 Mètodes i tècniques de preparació d'elaborats de peixateria.
    - 2.5 Conservació de preparats de peixateria en situació òptima de comercialització.
    - 2.6 Elaboració de productes frescos preparats de peixateria:
      - Ingredients diversos: substàncies, additius, sal, vinagre, ferments, condiments i adobs.
      - Maneig d'estrils equips, recipients, additius i condiments necessaris d'acord amb la normativa sanitària. Estufes d'assecat-fumat. Cambres i armaris de fred. Congeladors.
- 3. Condicionament i comercialització de peixos en establiments de venda.
    - 3.1 Normativa sobre envasament i condicionament de peixos i mariscs.
    - 3.2 Classificació d'envasos, embolcalls, etiquetes i rètols.
    - 3.4 Etiquetat, classificació i presentació de productes.
    - 3.5 Mètodes d'envasament-embolcall en peixateries. Maneig d'equips. Preparació d'expositors, taulells i vitrines.
    - 3.6 Selecció dels envasos, etiquetes i rètols i emplenament de la informació corresponent. Condicionament i presentació dels productes de manera atractiva. Recollida i eliminació de residus
- 4. Realitza l'etiquetatge de peixos frescos i marisc.:
    - 4.1 Normativa específica sobre l'envasament de peixos frescos i mariscos.
    - 4.2 Tècniques d'etiquetatge. Codi de barres. Rètols de productes alimentaris.
    - 4.3 Traçabilitat.
    - 4.4 Tècniques. Materials d'envasament. Sistemes i mètodes d'envasament de peixos frescos i marisc.
    - 4.5 Supervisió de la col·locació del codi de barres. Coincidència amb les característiques, propietats i localització del producte.
    - 4.6 Supervisió de la col·locació dels dispositius de seguretat i protecció.

## **Mòduls de formació professional comuns a tots els perfils**

### **Mòdul: Formació en centres de treball**

Codi: MFCT

Durada: 180 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

- 1. Identifica l'estructura, l'organització i les condicions de treball de l'empresa, centre o establiment i les relaciona amb les activitats que realitza de la seva especialització.

Criteris d'avaluació:

- 1.1 Identifica les característiques generals de l'empresa, centre o establiment i l'organigrama i les funcions de cada àrea.
- 1.2 Identifica els procediments de treball en el desenvolupament de l'activitat.
- 1.3 Identifica les competències dels llocs de treball en el desenvolupament de l'activitat.
- 1.4 Identifica l'entorn de l'empresa, tipus de clients i proveïdors.
- 1.5 Identifica les activitats de responsabilitat social de l'empresa, centre o servei envers l'entorn.
- 1.6 Identifica els canals de comunicació més freqüents en l'empresa o establiment.
- 1.7 Relaciona avantatges i inconvenients de l'estructura de l'empresa o establiment davant d'altres tipus d'organització relacionades.
- 1.8 Identifica el conveni col·lectiu o el sistema de relacions laborals al qual s'acull l'empresa o establiment.
- 1.9 Valora les condicions de treball en el clima laboral de l'empresa o establiment.
- 1.10 Valora i sap treballar en equip per aconseguir amb eficàcia els objectius pactats al pla d'activitats.

2. Desenvolupa actituds correctes i ètiques laborals pròpies de l'activitat professional d'acord amb les característiques del lloc de pràctiques i els procediments establerts pel centre de treball.

Criteris d'avaluació:

- 2.1 Compleix l'horari de treball.
- 2.2 Mostra una presentació i higiene personal correcta.
- 2.3 Es mostra responsable en les tasques assignades.
- 2.4 S'adapta als canvis de les tasques assignades.
- 2.5 Valora les seves activitats professionals en el lloc de pràctiques.
- 2.6 Manté i deixa organitzat el seu lloc de treball.
- 2.7 Té cura dels materials, equips de treball i eines que utilitza en la seva pràctica diària.
- 2.8 Manté una actitud clara de respecte vers el medi ambient.
- 2.9 Es coordina amb el personal del seu equip on fa les pràctiques.
- 2.10 Estableix una comunicació i relació correcta amb el personal de l'empresa o establiment.

3. Realitza les activitats formatives de referència seguint protocols establerts pel centre de treball.

Criteris d'avaluació:

- 3.1 Realitza les tasques segons els procediments establerts.
- 3.2 Identifica les característiques particulars dels mitjans de producció, equips i eines.
- 3.3 Aplica i segueix les normes de riscos laborals en l'activitat professional.
- 3.4 Fa ús dels equips de protecció individual segons activitat de l'especialitat que cursa.
- 3.5 Entén, interpreta i expressa la informació amb la terminologia i els mitjans propis de l'activitat.

### **Activitats formatives de referència:**

1. Activitats formatives de referència relacionades amb les operacions bàsiques de recepció i preparació de matèries primeres i productes auxiliars.

- 1.1 Col·laboració en la recepció de les matèries primeres i productes auxiliars.
- 1.2 Descàrrega de matèries primeres.
- 1.3 Maneig de carretons automotors o manuals.
- 1.4 Condicionament de la zona de treball.

- 1.5 Neteja i preparació de la matèria primera rebuda.
  - 1.6 Observació de la continuïtat del procés.
  - 1.7 Emplenament dels fulls o informes.
  - 1.8 Compliment de les normes de seguretat i higiene alimentària.
2. Activitats formatives de referència relacionades amb l'envasament, condicionament, envasament i embalatge de productes alimentaris.
- 2.1 Preparació i posada a punt de les màquines i equips d'envasament i embalatge.
  - 2.2 Realització de les operacions automàtiques d'ompliment, tancat i etiquetat.
  - 2.3 Realització de les operacions automàtiques d'empaquetament i embalatge.
  - 2.4 Recollida dels residus generats i trasllat al lloc d'eliminació o recuperació.
  - 2.5 Emplenament de fulls i comunicats de treball pel recompte de consumibles i dels productes obtinguts.
  - 2.6 Notificació de les anomalies o errades observades en les operacions realitzades.
  - 2.7 Compliment de les normes de seguretat i higiene alimentària.
3. Activitats formatives de referència relacionades amb l'elaboració de productes alimentaris.
- 3.1 Col·laboració en l'aplicació de tractaments finals de conservació i acabament de productes alimentaris.
  - 3.2 Emmagatzematge dels productes tractats al lloc i en la forma adequada.
  - 3.3 Realització del manteniment mínim necessari en instal·lacions i serveis auxiliars.
  - 3.4 Compliment de les normes de seguretat i higiene alimentària.
4. Activitats de referència relacionades amb el condicionament de peixos i mariscos.
- 4.1 Identificació dels productes reconeixent les seves característiques i tipologies de presentació.
  - 4.2 Identificació de les àrees, màquines, eines i estris utilitzats habitualment.
  - 4.3 Tasques de neteja d'àrees, equips i estris utilitzats.
  - 4.4 Comprovació de les característiques organolèptiques dels peixos i mariscos.
  - 4.5 Selecció i preparació del producte.
  - 4.6 Col·laboració en el control d'equips d'aplicació de fred industrial per a l'obtenció de peix i marisc congelat.
  - 4.6 Embolicament o envasament de peixos i mariscos segons la normativa establerta.
  - 4.7 Compliment de les mesures higienicosanitàries establertes en la normes d'higiene personal i d'equips i instal·lacions.
  - 4.8 Compliment de les mesures de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

### **Mòdul: Projecte integrat**

Codi MPI

Durada: 40 hores (transversals)

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

- 1. Aplica de manera globalitzada diverses competències desenvolupades al llarg del procés d'aprenentatge relacionades amb el perfil professional i amb l'entorn laboral corresponent.

Criteris d'avaluació:

- 1.1 Realitza les activitats seguint pautes teòriques apreses per a la posada en marxa el projecte
- 1.2 Identifica les necessitats del projecte.
- 1.3 Identifica les fases del projecte
- 1.4 Amplia coneixements i fa recerca d'informació per realitzar el projecte, si s'escau.
- 1.5 Fa ús de les TIC per fer recerca i completar les fases del projecte.

2. Desenvolupa actituds i aptituds que segueixen al model que promou al màxim la vinculació amb l'entorn productiu, el treball en contextos reals i l'exposició i difusió del treball a l'exterior.

Criteris d'avaluació:

- 2.1 Sap escoltar i rebre instruccions en benefici del projecte i del grup de treball.
- 2.2 Sap treballar de manera autònoma quan ho requereix el projecte.
- 2.3 Acaba les tasques encomanades de manera correcta.
- 2.4 Sap treballar en equip i valora la feina dels altres
- 2.5 Respecta els temps de les fases del projecte.
- 2.6 Es mostra actiu i amb interès per acabar el projecte en el temps marcat.

Continguts:

1. Organització d'un projecte en un àmbit real de feina:
  - 1.1 Planificació de les fases del PI
  - 1.2 Treball en equip.
  - 1.3 Autonomia en el treball.
  - 1.4 Capacitat en el treball.
  - 1.5 Compromís.
  - 1.6 Respecte per la diversitat d'opinions.

## **Mòdul: Formació bàsica en prevenció de riscos laborals**

Codi: MPRL

Durada: 35 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

1. Avalua els riscos derivats de l'activitat professional, analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en l'entorn laboral.

Criteris d'avaluació:

- 1.1 Valora la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa.
- 1.2 Relaciona les condicions laborals amb la salut del treballador.
- 1.3 Classifica els factors de risc en l'activitat i els seus danys.
- 1.4 Identifica les situacions de risc més habituals en els entorns de treball d'aquest perfil professional.
- 1.5 Identifica les condicions de treball amb significació per a la prevenció en els entorns de treball relacionats amb el perfil professional.

2. Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, determinant les més adequades a les tasques i funcions d'aquest perfil professional.

#### Críteris d'avaluació:

- 2.1 Determina les tècniques de prevenció i de protecció individual i col·lectiva que s'han d'aplicar per evitar els danys en el seu origen i minimitzar les seves conseqüències en cas que siguin inevitables.
- 2.2 Analitza el significat i l'abast dels diferents tipus de senyalització de seguretat.
- 2.3 Identifica els protocols d'actuació en cas d'emergència.
- 2.4 Identifica la composició i l'ús de la farmaciola de l'empresa.
- 2.5 Identifica els requisits i les condicions per a la vigilància de la salut del treballador o treballadora i la seva importància com a mesura de prevenció.

#### Continguts:

1. Avaluació de riscos professionals.
  - 1.1 L'avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva.
  - 1.2 Importància de la cultura preventiva en totes les fases de l'activitat professional.
  - 1.3 Efectes de les condicions de treball sobre la salut.
  - 1.4 Risc professional. Anàlisi i classificació de factors de risc.
  - 1.5 Riscos genèrics en el seu sector professional.
  - 1.6 Determinació dels possibles danys per a la salut dels treballadors que poden derivar-se de les situacions de risc detectades en el seu sector professional.
  
2. Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa.
  - 2.1 Identificació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.
  - 2.2 Interpretació de la senyalització de seguretat.
  - 2.3 Consignes d'actuació davant d'una situació d'emergència.
  - 2.4 Protocols d'actuació davant d'una situació d'emergència.
  - 2.5 Identificació dels procediments d'atenció sanitària immediata.