

PROGRAMES DE FORMACIÓ I INSERCIÓ:

1. Identificació del perfil professional

Perfil professional: Auxiliar en establiments del sector carni
Codi: PFI IA02
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 establiments del sector carni, 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, 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 higiènic-sanitària.
- 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 operacions bàsiques de preparació de les peces càrnies i d'elaboració de diferents productes carnis frescos artesans, per a la seva comercialització, aplicant les mesures d'higiene alimentària, prevenció de riscos laborals i protecció mediambiental corresponents.
- i) Realitzar tasques bàsiques de preparació del punt de venda i d'atenció al client en establiments del sector carni.
- j) 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.

- k) 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.
- l) 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.
- m) 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.
- n) 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.

2.4. 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 alimentàries i les de serveis i productes auxiliars per al sector, així com les empreses dedicades a la venda o preparació de productes carnis i de xarcuteria. 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 de màquines per elaborar i envasar productes alimentàries.
- Auxiliar de planta alimentària.
- Auxiliar de manteniment en indústria alimentària.
- Auxiliar de línia de producció.
- Auxiliar de magatzem.
- Auxiliar dependent de comerç carni.

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 higiènic-sanitàries, 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) Conèixer les tasques bàsiques de preparació de les peces càrnies i d'elaboració de diferents productes carnis frescos artesans, per a la seva comercialització, aplicant mesures d'higiene alimentària, prevenció de riscos laborals i protecció mediambiental corresponents.
- h) Preparar el punt de venda i aplicar tècniques de venda en establiments del sector carni.
- i) 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.
- j) 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.
- k) Utilitzar les tecnologies de la informació i de la comunicació per informar-se, comunicar-se, aprendre i facilitar-se les tasques laborals.
- l) 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.
- m) 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.

MPE028. Operacions de condicionament, elaboració i venda al detall de carn i productes carnis artesans.

MFCT. Formació en centres de treball.

MPI. Projecte integrat

MPRL. Formació bàsica en prevenció de riscos

3.3 Desenvolupament dels mòduls:

Mòdul Professional: Operacions auxiliars en la indústria alimentària Codi: 3133.

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:

- n) S'han interpretat les instruccions rebudes i la documentació associada a la recepció de matèries primeres i productes auxiliars.
- o) S'han reconegut les matèries primeres i les seves característiques, relacionant-les amb el procés i producte acabat.
- p) S'han realitzat els mesuraments previs registrant les dades.
- q) S'han transportat i dipositat les matèries primeres atenent les instruccions de treball.
- r) S'han realitzat 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:

- a) S'ha posat a punt el material que s'ha d'utilitzar en la preparació de les matèries primeres.
- b) S'ha seleccionat la matèria primera que es necessita tenint en compte el producte que s'obtindrà.
- a) S'ha netejat la matèria primera eliminant les parts sobrants.
- b) S'ha trossejat, especejat, mòlt o picat les matèries primeres i productes entrants en els casos necessaris.
- c) S'ha controlat el ritme del procés evitant embussos o excessos a l'entrada.
- d) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, 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:

- a) S'han seleccionat els estris i materials apropiats per al treball d'envasar i configurar.
- b) S'han identificat els principals tipus i modalitats d'envasament de productes alimentaris.
- c) S'ha realitzat la neteja dels envasos externs en les condicions d'higiene necessàries.
- d) S'han reconegut els materials d'embalatge.
- e) S'han regulat els equips de la línia d'envasar segons les instruccions rebudes.
- f) S'ha associat el tipus d'envàs, condicionat i embalatge amb el procés de producció i el producte obtingut.
- g) S'han comprovat els materials de condicionament associats a la presentació final.
- h) S'han aplicat la normativa higiènic-sanitària, 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:

- a) S'han supervisat i posat a punt les màquines, equips principals i auxiliars del procés d'envasar.
- b) S'ha realitzat el control de l'ompliment, tancat i etiquetat automàtic dels envasos de productes alimentaris.
- c) S'ha registrat en els fulls i parts de treball el recompte de consumibles i dels envasos produïts.
- d) S'ha reconegut el lloc on s'han de dipositar els envasos comptats.
- e) S'ha establert la manera i el lloc on s'han de dipositar els sobrants i rebutjos per a la seva recuperació o eliminació.
- f) S'ha aplicat la normativa higiènic-sanitària, les mesures de seguretat i prevenció de riscos laborals i ambientals aplicats a la utilització de màquines i equips d'envasar i condicionat de productes.

5. Empaqueta i embala els productes alimentaris envasats, operant amb equips automàtics o semiautomàtics segons les instruccions de treball.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha comprovat la disposició correcta en les línies o equips dels materials principals i auxiliars d'embalatge.
- b) S'ha operat amb les màquines d'embalatge, controlant el seu funcionament.
- c) S'han comprovat les operacions finals d'embalatge.
- d) S'ha identificat el lloc i la forma on dipositar els residus de l'embalatge per a la seva recuperació.
- e) S'ha registrat el nombre de consumibles i paquets o unitats produïdes.
- f) S'han aplicat la normativa higiènic-sanitària, les mesures de seguretat i prevenció de riscos laborals i ambientals associats a les operacions d'embalatge.

Durada: 90 hores.

Continguts bàsics

Control i recepció de matèries primeres:

- Matèries primeres. Classificació
- Productes auxiliars principals utilitzats en la indústria alimentària.
- Recepció de mercaderies en la indústria alimentària. Operacions i comprovacions generals.
- Mesurament i càlcul de quantitats de les diferents matèries primeres.
- Utilatge i equips de control i valoració de matèries primeres. Posada al punt i control.
- Registres i anotacions de matèries primeres rebudes.
- Conservació de matèries primeres i materials auxiliars.
- Additius i mitjans estabilitzadors.

Preparació de matèries primeres i productes auxiliars:

- Operacions bàsiques de preparació de matèries primeres. Descripció.

- Operacions i equips específics. Resultats.
- Maquinària i equips específics: posada al punt i maneig.

Preparació de materials

- Funcions i efectes de l'envasat dels productes alimentaris.
- Característiques i propietats dels materials utilitzats per a l'envasat de productes alimentaris.
- Principals tipus i modalitats d'envàs de productes alimentaris.
- Envasos metàl·lics. Constitució i propietats. Envasos de vidre i ceràmica.
- Envasos de paper i cartró. Propietats. Bosses, safates.
- Materials de condicionament: Embolcalls diversos. Productes i materials d'acompanyament i presentació.
- Recobriment.
- Etiquetes, retolació i elements d'identificació i informació.

Envasament i condicionat de productes alimentaris:

- Operacions d'envasament i condicionat.
- Formació de l'envàs "in situ".
- Manipulació i preparació d'envasos.
- Tipus o sistemes de tancat.
- Procediments de condicionat i identificació.
- Operacions d'envasat, regulació i maneig.
- Tipus bàsics, principals compostos i funcionament de l'envasament.
- Equips auxiliars.
- Màquines manuals d'envasament i condicionat.
- Màquines automàtiques d'envasament i condicionat.

Empaquetament i embalatge de productes alimentaris:

- Materials d'embalatge.
- Manipulació i preparació de materials d'embalatge.
- Procediments d'empaquetament, retractilat, orientació i formació de lots.
- Retolació i identificació de lots
- Paletització i moviment de palets.
- Destinació i ubicació de sobrants i residus d'envasos, condicionat i embalatge.
- Línies automatitzades integrals.
- Màquines d'embalatge. Tipus bàsics, principals compostos i funcionament de l'embalatge. Equips auxiliars d'embalatge.
- Manteniment elemental i posada al punt.
- Màquines manuals d'embalatge. Màquines automàtiques i robotitzades.

Orientacions pedagògiques

Aquest mòdul professional conté la formació necessària per realitzar les funcions de control i recepció de matèries primeres i l'envaso i empaquetament dels productes alimentaris.

La definició d'aquestes funcions inclou aspectes com a:

- L'aplicació de tècniques bàsiques de preparació de matèries primeres.
- La preparació de materials i equips d'envasat i empaquetat.
- Envasament i condicionament de productes alimentaris.
- Empaquetament i embalatge.

Mòdul professional: Elaboració de productes alimentaris
Codi: 3134.

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:

- a) S'han interpretat la documentació i les instruccions de treball.
- b) S'han reconegut les operacions d'elaboració de productes alimentàries que cal realitzar.
- c) S'han utilitzat correctament els estris, equips i substàncies.
- d) S'han afegit tots els ingredients i substàncies que formin part del producte elaborat.
- e) S'ha mantingut el ritme el procés, evitant possibles incidències.
- f) S'han aplicat 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:

- a) S'han identificat els equips i instal·lacions que intervenen en els tractaments finals de conservació i / o acabat de productes alimentaris.
- b) S'han carregat els equips i càmeres de tractaments en la forma i quantia establerts per al procés.
- c) S'ha controlada els mitjans i sistemes de regulació dels equips i instal·lacions.
- d) S'han revisada els indicadors dels paràmetres estàndard i s'han registrat les dades.
- e) S'han dipositat els productes tractats en el lloc i de la forma adequada per al seu posterior trasllat.
- f) S'ha col·laborat en la presa de mostres aplicant instruccions detallant explicacions.
- g) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienico-sanitària, 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:

- a) S'han identificat els serveis auxiliars que té la indústria alimentària, relacionant-los amb el procés productiva.
- b) S'ha reconegut la senyalització, els colors i els traçats de les conduccions dels serveis auxiliars.
- c) S'ha actuada sobre els comandaments i els aparells reguladors en operacions senzilles i rutinàries de la producció.
- d) S'ha ajudat en la posada a punt i manteniment bàsic dels serveis i instal·lacions auxiliars.
- e) S'han adoptat mesures de seguretat personal i de protecció ambiental.

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.

Críteris d'avaluació:

- a) S'han caracteritzat les normes bàsiques d'higiene alimentària.
- b) S'han seleccionat les mesures d'higiene necessàries en la recepció de matèries primeres.
- c) S'han adoptada les mesures d'higiene estipulades en les operacions de transport, descans i ubicació de les mercaderies.
- d) S'han seleccionat les mesures d'higiene personal en el procés de tractament de matèries primeres i auxiliars.
- e) S'han seguida els requisits higiènics generals de les instal·lacions i equips.
- f) S'ha realitzat la recollida i control de residus adoptant les mesures higièniques estipulades.

Durada: 125 hores.

Continguts bàsics

Tècniques d'elaboració de productes:

- 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, addició de substàncies químiques, fumat, fermentació i maduració, tècniques d'extrusió, reducció de la mida de sòlids, concentració, emulsificació. Tècniques de separació.
- Equips maquinària i utilitatge utilitzat en l'elaboració de productes alimentàries.
 - Equips per a tractaments tèrmics.
 - Tractaments de assecada, de conservació per calor i de conservació per trio.
 - Utensilis bàsics en la indústria alimentària. Maneig.

Tractaments finals de conservació i acabat de productes alimentàries:

- Tipus de tractament per a conservació i acabat de productes alimentàries.
- Descripció i maneig bàsic d'equips i maquinària de conservació i acabat de productes.
- Sistemes elementals de control i registre de dades.

Manipulació d'instal·lacions i serveis auxiliars:

- Elements de regulació. Equips de sistemes auxiliars.
- Producció d'aire. Aire i gasos en la indústria alimentària.
- Instal·lacions de producció i condicionament d'aire i gasos. Producció de calor. instal·lacions de producció de calor.
- Fonaments de transmissió de calor.
- Instal·lacions de producció i manteniment de fred. Fonaments. Elements bàsics.
- Condicionament d'aigua. Distribució d'aigua. Bombament. Conduccions.
- Accessoris.

Seguretat alimentària:

- Alteracions i contaminació dels aliments. Fonts de contaminació.
- Normes bàsiques d'higiene alimentària.
- Normativa sobre la manipulació de aliments.
- Mesures d'higiene personal.
- Requisits higiènics generals d'instal·lacions i equips.
- Guies de bones pràctiques d'higiene.

Orientacions pedagògiques

Aquest mòdul professional conté la formació necessària per a la realització d'operacions bàsiques d'elaboració en les indústries alimentàries, preparant el producte per al seu posterior trasllat magatzem a la línia d'envasament i / o embalatge.

La definició d'aquesta funció inclou aspectes com:

- Elaboració de productes alimentaris.
- Conservació i acabat de productes alimentaris.
- Manipulació d'elements de regulació i equips de sistemes auxiliars.
- Protecció personal i sanitat alimentària.

Mòdul Professional: Operacions auxiliars d'emmagatzematge

Codi: 3070.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

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

Criteris d'avaluació:

- a) S'han relacionat etiquetes, embalatges i mitjans de transport amb la tipologia de productes i destinacions, per a la seva correcta manipulació.
- b) S'han identificat diferents tipus de càrregues i mercaderies en funció de les seves característiques específiques de manipulació.
- c) S'ha verificat la correspondència entre les mercaderies rebudes i les seves etiquetes i/o el contingut de l'albarà.
- d) S'han identificat els diferents tipus de documents relacionats amb la recepció: comanda, albarà, etiquetes, cartes de port, acta i informe de recepció.
- e) S'han reconegut les discrepàncies i anomalies més freqüents de les càrregues.
- f) S'ha extret una mostra d'una càrrega per a la seva inspecció.
- g) S'han classificat mercaderies conforme a les seves característiques i condicions de conservació.
- h) S'han descrit els processos de desconsolidació i desembalatge de càrregues manualment o utilitzant les eines adequades.
- i) S'han utilitzat fulls de càlcul per emplenar fitxes de magatzem.
- j) S'ha elaborat un informe amb el resultat de la recepció, utilitzant aplicacions informàtiques.
- k) S'ha dedicat 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:

- a) S'han identificat diferents sistemes de codificació de mercaderies.
- b) S'han descrit els continguts i significats dels codis.
- c) S'ha consultat un índex de codis en una base de dades de magatzem.
- d) S'han etiquetat mercaderies amb el codi de forma visible.
- e) S'han indicat condicions de manipulació i conservació dels productes.
- f) S'ha descrit la traçabilitat de les mercaderies a partir de l'etiqueta i documents de control.
- g) S'ha realitzat l'alta en el registre d'estocs utilitzant aplicacions informàtiques.
- h) S'han respectat i aplicat les mesures de prevenció i seguretat de riscos laborals al magatzem.

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

Criteris d'avaluació:

- a) S'han classificat diferents tipus de magatzems.
- b) S'ha identificat la ubicació física de les diferents zones del magatzem.
- c) S'han descrit sistemes bàsics i regles generals d'ubicació de mercaderies al magatzem per optimitzar l'espai disponible.
- d) S'han interpretat ordres de moviment de mercaderies i productes per optimitzar l'espai d'emmagatzematge o procedir a la seva expedició o subministrament.
- e) S'ha descrit el funcionament de carretons automotors per a la manipulació de càrregues.
- f) S'han col·locat 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.
- g) S'han utilitzat mitjans informàtics per transmetre, amb precisió, la informació dels moviments que es realitzen de càrregues i mercaderies.
- h) S'han aplicat i respectat les mesures de seguretat i prevenció de riscos al magatzem.
- i) S'ha mantingut 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.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha descrit la documentació tècnica relacionada amb el magatzem.
- b) S'ha relacionat l'emmagatzematge mínim amb el temps d'aprovisionament de proveïdors i la demanda.
- c) S'han identificat els tipus d'emmagatzematges així com d'inventaris i les seves variables.
- d) S'ha realitzat inventari de productes existents en un magatzem, elaborant parts d'incidència si fos necessari i comunicant necessitats de reaprovisionament i ruptures d'estoc.
- e) S'han assenyalat els mecanismes que s'empren per assegurar la renovació d'emmagatzematges i el manteniment de l'estoc mínim.
- f) S'ha identificat el sistema òptim de reposició d'estocs en funció del tipus de magatzem.
- g) S'han utilitzat aplicacions informàtiques específiques de control de magatzems.
- h) S'ha elaborat la informació associada al control del magatzem, de manera ordenada, estructurada, clara i precisa, utilitzant processadors de text i fulls de càlcul.
- i) S'ha valorat 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.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha interpretat la normativa que regula l'emballatge i l'etiquetatge de les mercaderies o productes.
- b) S'han relacionat les característiques dels diferents tipus d'emballatge amb les característiques físiques i tècniques dels productes i mercaderies, les seves condicions de manipulació i transport.
- c) S'han descrit, a partir de l'ordre de comanda, les mercaderies a expedir.
- d) S'ha verificat, a partir de les fitxes de magatzem, que existeix mercaderia suficient per cobrir la comanda.
- e) S'han descrit els moviments a realitzar al magatzem fins a ubicar la mercaderia a la zona d'expedició i els equips adequats de manipulació.

- f) S'han utilitzat aplicacions informàtiques per emplenar notes de lliurament.
- g) S'han registrat sortides de mercaderies en fitxes de magatzem i documentació tècnica.
- h) S'han creat etiquetes i s'ha determinat el lloc que han d'ocupar a l'emballatge, així com els senyals de protecció de la mercaderia.
- i) S'han interpretat 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.
- j) S'ha demostrat responsabilitat davant d'errors.

Durada: 85 hores.

Continguts bàsics

Recepció de mercaderies i gestió d'entrades:

- Els mitjans de transport.
- Procediments de control de descàrregues.
- Concepte i classificació de les mercaderies.
- Documents relacionats amb la recepció de mercaderies.
- Registre de mercaderies.

Etiquetatge i codificació de mercaderies:

- Sistemes de codificació
- Etiquetes: tipus i funcions.
- Eines de control de l'etiquetatge
- El retolat i els senyals als embalatges.
- Mesures de prevenció de riscos laborals. Emmagatzematge de productes i mercaderies:
- Tipus de magatzems.
- Zones del magatzem.
- Equips mecànics per a la manipulació de mercaderies.
- Normes de seguretat e higiene que regulen la conservació i manteniment de mercaderies.
- Seguretat i prevenció en les operacions auxiliars d'emmagatzematge.

Operacions bàsiques de control d'existències:

- Sistemes d'emmagatzematge.
- Sistemes de reposició de les mercaderies.
- L'inventari: finalitat i tipus.
- Procés d'elaboració d'inventaris.
- Utilització d'aplicacions informàtiques en les activitats auxiliars de control d'existències.
- Normes bàsiques d'actuació en cas d'emergències.

Preparació de comandes i expedició de mercaderies:

- L'ordre de comanda.
- Recepció i tractament de comandes.
- Etiquetatge i embalatge d'expedició.

Orientacions pedagògiques

Aquest mòdul professional conté la formació necessària per realitzar activitats auxiliars d'emmagatzematge.

La definició d'aquesta funció inclou aspectes com a:

- Recepció de mercaderies en magatzems, interpretant la documentació de recepció i registrant les mercaderies manualment o mitjançant aplicacions informàtiques.

- Etiquetatge de mercaderies utilitzant diferents sistemes de codificació i la seva ubicació al magatzem, en funció de les seves característiques de conservació i manipulació i de l'espai disponible.
- Realització inventaris per detectar necessitats de reaprovisionament i ruptures d'estoc.
- Preparació de comandes, seleccionant les mercaderies conforme a l'ordre de treball, embolant i etiquetant la unitat amb els equips i mitjans adequats a les condicions de manipulació i conservació dels productes i mercaderies.

Mòdul de formació professional específica del perfil professional del programa de formació i inserció (PFI):

Operacions de condicionament, elaboració i venda al detall de carn i productes carnis artesans

Codi: MFPE028

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Prepara el mostrador i la botiga, la maquinària i les eines per a l'activitat de la venda al detall i elaboració de productes.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit les condicions d'ús, ambientals i tècniques, de l'àrea de treball i de la botiga.
- b) S'ha mantingut l'àrea de treball i la botiga, en bones condicions d'ús, abans, durant i després de l'elaboració i venda, d'acord amb els protocols de bones pràctiques.
- c) S'ha descrit el manteniment diari del mostrador i eines de tall, abans, durant i després de l'activitat de venda.
- d) S'ha mantingut la botiga, àrea de treball i superfícies de tall, lliures de residus líquids i sòlids, residus metàl·lics, estelles de fusta, plàstic, d'acord amb els protocols de bones pràctiques de fabricació.
- e) S'han controlat les condicions ambientals de temperatura, humitat, ventilació, llum.
- f) S'ha utilitzat el material, les eines i els productes a l'àrea de treball i la botiga de manera adequada, per evitar contaminacions creuades.
- g) S'ha descrit l'estructura mecànica, les característiques i funcionament de la maquinària i eines.
- h) S'ha realitzat el manteniment de primer nivell, de la maquinària i les eines de treball, seguint els manuals d'instruccions.

2. Prepara les peces unitàries de carn de diferents espècies animals per vendre'ls al detall.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha conegut l'anatomia de les diferents espècies animals.
- b) S'ha reconegut l'estat òptim i els defectes de la carn.
- c) S'ha realitzat el filetejat i trossejat de les peces de consum unitari, de les diferents espècies d'animals, amb suficient destresa i amb les eines correctes, per aconseguir les peces càrnies amb un bon rendiment comercial, tenint en compte la normativa higienico-sanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.
- d) S'han relacionat les peces unitàries de consum obtingudes, amb el seu ús comercial.

3. Coneix els procediments d'elaboració de diferents productes carnis frescos artesans.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha conegut la informació documental i normativa del procés de fabricació de productes

carnis frescos, apropiat al seu nivell laboral.

- b) S'ha concretat i justificat la seqüència en el procés d'elaboració de diferents productes carnis frescos artesanals.
- c) S'han associat els procediments d'elaboració amb els productes artesans.
- d) S'ha realitzat el picat de la massa càrnia, addicionant correctament els ingredients controlant els paràmetres del procés, el funcionament de la picadora i els seus elements (cargol sense fi, perforadora, discos).
- e) S'ha realitzat el pastat de la massa càrnia, addicionant-hi correctament els ingredients, controlant el paràmetres del procés i la màquina de pastar.
- f) S'han associat els defectes del producte a defectes d'elaboració o de la matèria primera.
- g) S'han reconegut i preparat les diferents classes de tripes; naturals, regenerades de col·lagen, sintètiques de cel·lulosa i s'han relacionat amb els embotits.
- h) S'han conegut i aplicat les tècniques de farcir i lligar, entatxonar, arrebossar, empanar.
- i) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienico-sanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

4. Desossa i especeja canals i filetejar les peces càrnies i preparar-les per a la seva comercialització, aconseguint la qualitat i higiene requerides, portant a terme la traçabilitat del procés.

Criteris d'avaluació:

- a) Davant un cas pràctic de canals i peces de boví, equí, porcí, oví, caprí, aus, conill o caça, gaudament caracteritzat:
 - S'ha efectuat l'esquarterament de la canal, seleccionant els instruments i les línies de tall correctes.
 - S'han desossat i especejat les canals, mitges o quarts davanters i del darrere, seleccionant els instruments, les formes de tall i la separació, adequats per aconseguir l'òptim rendiment.
 - S'ha realitzat el filetejat de les peces de carn, compatibilitzant el millor aprofitament amb els requeriments comercials.
 - S'han classificat les peces i unitats obtingudes d'acord amb les seves característiques i els criteris comercials.
 - S'han aplicat les mesures d'higiene pertinents durant les operacions d'especejament.
 - S'han seleccionat els materials i les tècniques d'embolcall i etiquetatge adequats a cada peça.
 - S'ha realitzat la presa de dades necessària per dur a terme la seva traçabilitat.
 - S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienico-sanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

5. Coneix les tècniques de venda de productes carnis i d'atenció al client.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha operat de manera adequada amb caixes registradores i balances.
- b) S'han escollit els productes segons les seves característiques i exposar-los, de manera adequada, al mostrador el sistema de traçabilitat.
- c) S'ha sabut marcar el preu de venda corresponent a cada producte.
- d) S'han preparat els productes per a la venda, de diferents maneres, segons demanin els clients.
- e) S'ha reconegut la importància de la imatge personal i signes de comunicació corporal no verbal en l'atenció al client.
- f) S'han aplicat tècniques de venda i d'atenció al client.
 - S'ha conegut la diferència entre tres estils de resposta en la interacció verbal: assertiu, agressiu i no assertiu, el comportament verbal i no verbal de cadascun i els seus efectes.
 - S'han adoptat pautes de comportament assertiu adaptant-les a les diferents situacions de

sol·licituds i/o reclamacions de clients en el punt de venda i fent servir fórmules de resposta assertiva de manera natural i segura.

- S'han acceptat crítiques i reclamacions habituals en les relacions amb clients mostrant signes de comportament positiu.

6. Calcula preus de venda de les peces càrnies a través de la realització i anàlisi dels escandalls.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha comprès el concepte i la utilitat de l'escandall en carnisseria.
- b) S'ha calculat el preu global de venda de la canal partint dels seus rendiments estàndards i de les referències de mercat respecte als preus de cada peça.
- c) S'han identificat i valorat els marges comercials, coneguts el preu de compra i el
- d) global de venda.
- e) S'han justificat la decisió, respecte a l'adquisició o no, de la canal o respecte a la modificació dels preus de venda de les peces.
- f) S'han contrastat els rendiments estàndards de la canal amb els realment obtinguts i en el seu cas corregir-los.
- g) S'ha dut a terme un adequat control de les vendes i correcta atenció al client.

Durada: 100 hores.

Continguts bàsics

Preparació del mostrador i la botiga, maquinària i eines per a la venda al detall i elaboració de productes.

- Manteniment de l'obrador i la botiga, maquinària i eines de treball.

Preparació de les peces unitàries de carn per vendre-les al detall.

- Peces càrnies de diferents espècies animals.
- Preparació de diferents peces unitàries de carn per a la venda al detall.

Elaboració de productes carnis frescos:

- Productes carnis artesans.
- Elaboració de diferents productes carnis artesans seguint els procediments indicats i les bones pràctiques de fabricació.

Desossi, especejat i filetejat:

- Canals de boví, equí, porcí, ovi i caprí, aus, conill, caça i altres espècies. Desossat i especejat de la canal.
- Menuts, preparació.

Atenció al client:

- Aplicació de tècniques d'atenció i comunicació bàsica amb clients.
- Llenguatge corporal i imatge personal.
- Característiques i elements de la comunicació no verbal amb clients.
- Aplicació de tècniques per millorar la comunicació verbal i no verbal en l'atenció al client.
- Simulació de situacions bàsiques d'atenció i relació amb el client.
- Aplicació de pautes en l'atenció personalitzada.
- Aplicació de pautes per respondre a una reclamació o queixa.
- La qualitat del servei d'atenció client.
- Comercialització de productes; l'etiquetatge, envasament i empaquetatge dels productes carnis segons normatives existents.

Preus de venda de les peces càrnies:

- Concepte d'escandall.
- Realització d'un escandall.
- Marges comercials i preu de venda.

Orientacions pedagògiques

Aquest mòdul professional conté la formació necessària per realitzar activitats auxiliars Operacions de condicionament, elaboració i venda al detall de carn i productes carnis artesans.

La definició d'aquesta funció inclou aspectes com a:

- Preparació del mostrador i la botiga, la maquinària i les eines per a l'activitat de la venda al detall i elaboració de productes, seguint els protocols de bones pràctiques.
- Preparació de les peces càrnies per a la seva comercialització (dessosi, especejat de canals i filetejat) i elaboració de diferents productes carnis frescos artesans, amb les mesures d'higiene alimentària, prevenció de riscos laborals i protecció mediambiental corresponents.
- Les tècniques de venda de productes carnis i d'atenció al client.
- Càlcul de preus de venda de les peces càrnies a través de la realització i anàlisi dels escandalls.

Mòduls de formació professional comuns a tots els perfils

Mòdul: Formació en centres de treball

Codi: MFCT

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:

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

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:

- a) Compleix l'horari de treball.
- b) Mostra una presentació i higiene personal correcta.
- c) Es mostra responsable en les tasques assignades.
- d) S'adapta als canvis de les tasques assignades.
- e) Valora les seves activitats professionals en el lloc de pràctiques.
- f) Manté i deixa organitzat el seu lloc de treball.
- g) Té cura dels materials, equips de treball i eines que utilitza en la seva pràctica diària.
- h) Manté una actitud clara de respecte vers el medi ambient.
- i) Es coordina amb el personal del seu equip on fa les pràctiques.
- j) 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:

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

Durada: 180 hores

Continguts bàsics

- Estructura i organigrama d'una empresa o establiment.
- Canals de comunicació i bones pràctiques laborals
- Treball en Equip.
- Autonomia en el treball.
- Capacitat en el treball.
- Compromís.
- Respecte per la diversitat d'opinions.
- Planificació.
- Normes de prevenció de riscos laborals característiques i pròpies del lloc de pràctiques.
- Normes i respecte cap al mediambient.

Mòdul: Projecte integrat

Codi: MPI

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:

- a) Realitza les activitats seguint pautes teòriques apreses per la posada en marxa el projecte
- b) Identificar les necessitats del projecte.
- c) Identifica les fases del projecte
- d) Amplia coneixements i fa recerca d'informació per realitzar el projecte, si s'escau.
- e) 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 màxima la vinculació amb l'entorn productiu, el treball en contextos reals i l'exposició i difusió del treball a l'exterior.

Criteris d'avaluació:

- a) Sap escoliar i rebre instruccions en benefici del projecte i del grup de treball
- b) Sap treballar de manera autònoma quan ho requereix el projecte.
- c) Acaba les tasques encomanades de manera correcta.
- d) Sap treballa en equip i valora la feina dels altres
- e) Respecta els temps de les fases del projecte.
- f) Es mostra actiu i amb interès per acabar el Projecte amb el temps marcat.

Durada: 40 hores (transversals)

Continguts bàsics

Organització d'un projecte en un àmbit real de feina:

- Planificació de les fases del PI
- Treball en Equip.
- Autonomia en el treball.
- Capacitat en el treball.
- Compromís.
- Respecte per la diversitat d'opinions.

Mòdul: Formació bàsica en prevenció de riscos laborals

Codi: MPRL

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:

- a) Valora la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa.
- b) Relaciona les condicions laborals amb la salut del treballador.
- c) Classifica els factors de risc en l'activitat i els danys derivats dels mateixos.
- d) Identifica les situacions de risc més habituals en els entorns de treball derivats d'aquest perfil professional.
- e) 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.

Criteris d'avaluació:

- a) 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.
- b) Analitza el significat i l'abast dels diferents tipus de senyalització de seguretat.
- c) Identifica els protocols d'actuació en cas d'emergència.

- d) Identifica la composició i l'ús de la farmaciola de l'empresa.
- e) 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.

Durada: 35 hores

Continguts bàsics

Avaluació de riscos professionals

- L'avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva.
- Importància de la cultura preventiva en totes les fases de l'activitat professional.
- Efectes de les condicions de treball sobre la salut.
- Risc professional. Anàlisi i classificació de factors de risc.
- Riscos genèrics en el seu sector professional.
- Determinació dels possibles danys a la salut dels treballadors que poden derivar-se de les situacions de risc detectades en el seu sector professional.

Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa

- Identificació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.
- Interpretació de la senyalització de seguretat.
- Consignes d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- Protocols d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- Identificació dels procediments d'atenció sanitària immediata.