



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament
**Direcció General de Formació Professional
Inicial i Ensenyaments de Règim Especial**

Programa de Promoció Professional

Organització de la formació professional bàsica

Indústries alimentàries



1. DADES TÍTOL

Títol	Títol Professional Bàsic en Indústries alimentàries (RD 356//2014, de 16 de maig)
Família professional	Indústries alimentàries
Competència general	La competència general d'aquet títol consisteix en rebre, preparar i processar matèries primeres i auxiliars per a la producció en indústries alimentàries i químiques, aplicant protocols establerts per a l'elaboració i envasament de productes i realitzant operacions senzilles i rutinàries de laboratori, operant amb la qualitat indicada, observant les normes d'higiene alimentària, prevenció de riscos laborals i protecció mediambiental corresponents; comunicant-se de forma oral i escrita en llengua catalana i castellana i a nivell bàsic en llengua anglesa.

2. COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS

- a) Realitzar tasques bàsiques de recepció i preparació de matèries primeres i productes auxiliars per a l'elaboració de productes alimentaris, evitant danys i controlant el ritme del procés.
- b) Participar en l'envasament, condicionat i embalatge de productes alimentaris, 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 alimentaris, realitzant operacions automàtiques i semiautomàtiques rutinàries i aplicant la normativa higienicosanitària.
- d) Realitzar operacions de neteja i higiene en les àrees 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'han generat.
- f) Realitzar el manteniment de màquines, equips i instal·lacions, complint els procediments establerts als manuals per a l'ús i conservació dels mateixos.
- g) Preparar mescleres i dissolucions rutinàries, realitzant mesures de masses i volums i els càlculs senzills necessaris complint normes de qualitat, prevenció de riscos i seguretat ambiental.
- h) Realitzar el manteniment de primer nivell dels equips i instal·lacions auxiliars, comprovant que estan en les condicions idònies d'operació.
- i) Mantenir la netedat i l'ordre en el lloc de treball, complint les normes de bones pràctiques de laboratori i els requisits de salut laboral.
- j) Rebre mercaderies en magatzem i escorcollar entrades etiquetant-les i codificant-les conforme a les seves característiques i condicions de manipulació i conservació.
- k) Manejar, transportar i ubicar mercaderies en magatzem aplicant sistemes bàsics d'emmagatzemament i utilitzant carretons automotors o manuals i mitjans de manipulació complementaris.
- l) Resoldre problemes predicibles relacionats amb el seu entorn físic, social, personal i productiu, utilitzant el raonament científic i els elements proporcionats per les ciències aplicades i socials.
- m) Actuar de forma saludable en diferents contextos quotidians que afavoreixin el desenvolupament personal i social, analitzant hàbits i influències positives per a la salut



humana.

- n) Valorar actuacions encaminades a la conservació del medi ambient diferenciant les conseqüències de les activitats quotidianes que pugui afectar a l'equilibri del mateix,
- o) Obtenir i comunicar informació destinada a l'autoaprenentatge i al seu ús en diferents contextos del seu entorn personal, social o professional mitjançant recursos al seu abast i els propis de les tecnologies de la informació i de la comunicació.
- p) Actuar amb respecte i sensibilitat cap a la diversitat cultural, el patrimoni històric-artístic i les manifestacions culturals i artístiques, apreciament el seu ús i gaudint com a font d'enriquiment personal i social,
- q) Comunicar-se amb claredat, precisió i fluïdesa en diferents contextos socials o professionals i per diferents mitjans, canals i suports al seu abast, utilitzant i adequant recursos lingüístics orals i escrits propis de la llengua castellana i, en el seu cas, de la llengua cooficial.
- r) Comunicar-se en situacions habituals tant laborals com personals i socials utilitzant recursos lingüístics bàsics a llengua estrangera.
- s) Realitzar explicacions senzilles sobre esdeveniments i fenòmens característics de les societats contemporànies a partir d'informació històrica i geogràfica a la seva disposició.
- t) 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.
- u) 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.
- v) 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.
- w) 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.
- x) Complir les normes de qualitat, d'accessibilitat universal i disseny per a tots que afecten a la seva activitat professional.
- y) Actuar amb esperit emprenedor, iniciativa personal i responsabilitat en l'elecció dels procediments de la seva activitat professional.
- z) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de la seva activitat professional, d'acord amb l'establert en la legislació vigent, participant activament en la vida econòmica, social i cultural.

3. QUALIFICACIONS PROFESSIONALS

QUALIFICACIONS PROFESSIONALS INCLOSES EN EL TÍTOL	
Qualificació completa	Denominació UC
INA172_1: Operacions auxiliars d'elaboració en la indústria alimentària	UC0543_1: Realitzar tasques de suport a la recepció i preparació de les matèries primeres.
	UC0544_1: Realitzar tasques de suport a l'elaboració, tractament i conservació de productes alimentaris.
	UC0545_1: Manejar equips i instal·lacions per a l'envasament, condicionament i empaquetament de productes alimentaris, seguint instruccions de treball de caràcter normalitzat i dependent.
	UC0432_1: Manipular càrregues amb carretons elevadors.
INA173_1: Operacions auxiliars de manteniment i transport intern en la indústria	UC0546_1: Realitzar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària, segons les instruccions rebudes.



alimentària.	UC0547_1: Ajudar en el manteniment operatiu de màquines i instal·lacions de la indústria alimentària, seguint les instruccions rebudes.
	UC0432_1: Manipular càrregues amb carretons elevadors.
Qualificació incompleta	Denominació UC
QUI405_1: Operacions auxiliars i de magatzem en indústries i laboratoris químics.	UC1312_1 Realitzar operacions auxiliars elementals en laboratoris i en els processos de la Indústria química i afins.
COM411_1: Activitats auxiliars de magatzem	UC1325_1: Realitzar les operacions auxiliars de recepció, col·locació, manteniment i expedició de càrregues al magatzem de forma integrada a l'equip.

4. OBJECTIUS GENERALS

- 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) Manejar les màquines i equips corresponents, interpretant les especificacions del procediment que cal aplicar per participar en l'envasament, 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) Manejar 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) Interpretar les instruccions incloses en el pla de gestió ambiental per realitzar operacions de recollida, eliminació i tractament de residus.
- g) Interpretar manuals d'ús de màquines, equips i estris identificant la seqüència d'operacions per realitzar el seu manteniment bàsic.
- h) Identificar els reactius i calcular les quantitats per preparar mescles i dissolucions rutinàries.
- i) Comprovar l'estat d'operativitat dels equips i instal·lacions auxiliars de laboratori, per realitzar-ne el manteniment de primer nivell.
- j) Classificar els espais i zones dels magatzems relacionant-los amb els elements de transport i emmagatzemament adequats per a cada un per manejar, transportar i ubicar mercaderies.
- k) Comprendre els fenòmens que s'esdevenen en l'entorn natural mitjançant el coneixement científic com un saber integrat, així com conèixer i aplicar els mètodes per identificar i resoldre problemes bàsics en els diversos camps del coneixement i de l'experiència.
- l) Desenvolupar habilitats per formular, plantejar, interpretar i resoldre problemes aplicar el raonament de càlcul matemàtic per desenvolupar-se en la societat, en l'entorn laboral i gestionar els seus recursos econòmics.
- m) Identificar i comprendre els aspectes bàsics de funcionament del cos humà i posar-los en relació amb la salut individual i col·lectiva i valorar la higiene i la salut per permetre el desenvolupament i afermament d'hàbits saludables de vida en funció de l'entorn en el qual es troba.
- n) Desenvolupar hàbits i valors concordes amb la conservació i sostenibilitat del patrimoni natural, comprenent la interacció entre els éssers vius i el medi natural per valorar les conseqüències que es deriven de l'acció humana sobre l'equilibri mediambiental.
- o) Desenvolupar les destreses bàsiques de les fonts d'informació utilitzant amb sentit crític les tecnologies de la informació i de la comunicació per obtenir i comunicar Informació en l'entorn



personal, social o professional,

p) Reconèixer característiques bàsiques de produccions culturals i artístiques, aplicant tècniques anàlisi bàsica dels seus elements per actuar amb respecte i sensibilitat cap a la diversitat cultural, el patrimoni històric-artístic i les manifestacions culturals i artístiques.

q) Desenvolupar i consolidar habilitats i destreses lingüístiques i assolir el nivell de precisió, claredat i fluïdesa requerides, utilitzant els coneixements sobre la llengua castellana i, en el seu cas, la llengua cooficial per comunicar-se en el seu entorn social, en la seva vida quotidiana i en l'activitat laboral.

r) Desenvolupar habilitats lingüístiques bàsiques a llengua estrangera per comunicar-se de forma oral i escrita en situacions habituals i predicibles de la vida quotidiana i professional.

s) Reconèixer causes i trets propis de fenòmens i esdeveniments contemporanis, evolució històrica, distribució geogràfica per explicar les característiques pròpies de les societats contemporànies.

t) Desenvolupar valors i hàbits de comportament basats en principis democràtics, aplicant-los en les seves relacions socials habituals i en la resolució pacífica dels conflictes.

u) Comparar i seleccionar recursos i ofertes formatives existents per a l'aprenentatge al llarg de la vida per adaptar-se a les noves situacions laborals i personals.

v) Desenvolupar la iniciativa, la creativitat i l'esperit emprenedor, així com 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.

w) Desenvolupar treballs en equip, assumint els seus deures, respectant els 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.

x) Utilitzar les tecnologies de la informació i de la comunicació per informar-se, comunicar-se, aprendre i facilitar-se les tasques laborals.

y) 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.

z) 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.

aa) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, tenint en compte el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.

5. TAULA DE MÒDULS, DURADA I ESPECIALITAT PROFESSORAT

En la següent taula d'atribucions docents, es determina les especialitats de professorat que poden impartir els diversos mòduls professionals d'aquest cicle.

Codi MEC	Codi	Mòduls professionals	Hores	Professorat
3009	1	Ciències aplicades I	165	MA, FQ, CN
3042	2	Ciències aplicades II	165	MA, FQ, CN
3011	3	Comunicació i societat I	132	LC, LE, AN, GE
3012	4	Comunicació i societat II	165	LC, LE, AN, GE
-	5	Entorn laboral	99	PS505, PS501, PT622, ECO, GE



-	6	Tutoria	100	Qualsevol de l'equip docent
3133	7	Operacions auxiliars en la indústria alimentària	165	PT614, PT615, PT608, Especialista
3134	8	Elaboració de productes alimentaris	231	PT614, PT615, PT608, Especialista
3135	9	Neteja i manteniment d'instal·lacions i equips	132	PT614, PT615, PT608, Especialista
3136	10	Operacions bàsiques de laboratori	198	PT614, PT615, PT608, Especialista
3070	11	Operacions auxiliars d'emmagatzematge	132	PT614, PT615, PT608, Especialista
-	12	Síntesi	66	Qualsevol de l'equip docent

6. CURRÍCULUM

6.1. Estructura del Currículum

Els mòduls professionals

Els cicles d'FPB, estan organitzats en Mòduls Professionals, que poden ser de diferent tipus:

- Mòduls professionals associats a una o més unitats de competència.
- Mòduls professionals associats a blocs comuns.
- Mòdul professional d'Entorn laboral
- Mòdul professional de Síntesi
- Tutoria
- Mòdul professional Formació en centres de treball (FCT)

Mòduls professionals associats a una o més unitats de competència.

Son els mòduls específics de cada cicle, que deriven del perfil professional del títol i estan associats a una o més Unitats de Competència del catàleg de qualificacions professionals

Mòduls professionals associats a blocs comuns.

Els mòduls de Ciències aplicades i de Comunicació i societat son comuns a tots⁽¹⁾ els cicles.

Entorn laboral

El mòdul d'Entorn laboral és comú a tots els cicles, i ha de ser contextualitzat en el perfil professional del títol.

Síntesi

El mòdul de síntesi s'inclou a tots els cicles i ha de permetre la integració dels resultats d'aprenentatge impartits al llarg del cicle, tant dels mòduls professionals derivats del perfil professional com dels comuns, realitzant un (o més), projecte, activitat, servei o intervenció. El centre docent proposarà les activitats a realitzar, l'organització temporal i la participació del professorat assignat.

Tutoria

En els cicles, la tutoria i l'orientació educativa i professional tindran una especial consideració, per a contribuir a l'adquisició de les competències socials i personals que permetin a l'alumnat gestionar el seu futur educatiu i professional.



L'acció tutorial es concretarà amb una dedicació setmanal de dos hores a primer i una a segon, i amb el seguiment individualitzat de cada alumne.

Formació en centres de treball (FCT)

Són pràctiques i estades formatives no laborals que realitza l'alumnat en centres de treball, mitjançant un conveni de col·laboració que subscriuen el centre docent i l'empresa o entitat.

⁽¹⁾ el mòdul de Ciències aplicades II no és exactament igual en tots els cicles, té petites diferències en els últims Resultat d'aprenentatge de la UF de ciències aplicades.

6.2. Les unitats formatives (UF)

Els mòduls professionals s'organitzen en unitats més petites anomenades Unitats Formatives (UF).

La UF és una agrupació de resultats d'aprenentatge i continguts d'un mòdul professional, relacionada generalment amb unes activitats de treball i alhora amb coherència didàctica per a l'aprenentatge.

Les UF són les unitats de formació i avaluació, i es podran certificar en determinats casos. La superació positiva de totes les UF dona lloc a la superació i certificació del mòdul professional.

6.3. Configuració dels mòduls professionals i de les unitats formatives

Els elements que configuren el currículum dels mòduls professionals i les unitats formatives són:

- Els Resultats d'Aprenentatge (RA)
- Els Criteris d'Avaluació (CA)
- Els Continguts (C)

Resultats d'Aprenentatge (RA)

El RA expressa la competència que ha d'adquirir l'alumnat, a través de l'aprenentatge, per poder desenvolupar funcions o processos i obtenir productes o resultats.

Cada RA descriu la capacitat que ha d'aconseguir l'alumnat, l'objecte de l'activitat i la situació d'aprenentatge.

Criteris d'Avaluació (CA)

Els criteris d'avaluació indiquen les accions i els continguts de l'activitat o condicions que permeten valorar si s'ha aconseguit el resultat d'aprenentatge establert.

Cada RA es concreta amb diversos criteris d'avaluació (CA).

Continguts (C)

Els Continguts són el conjunt de coneixements fonamentals que l'alumnat ha d'assimilar per assolir una determinada capacitat professional.

A cada RA li correspon un bloc de continguts que integra els continguts procedimentals (saber fer), els conceptuals (saber) i els actitudinals (saber ser i saber estar).

6.4. Competències transversals

Tots els cicles, inclouran de forma transversal en el conjunt dels mòduls professionals aspectes relatius al treball en equip, la prevenció de riscos laborals, l'emprenedoria,



l'activitat empresarial, l'orientació laboral, el respecte al medi ambient, la promoció de l'activitat física, la dieta saludable, la comprensió lectora, l'expressió oral i escrita, la comunicació audiovisual, les tecnologies de la informació i el coneixement i l'educació cívica.

Així mateix es fomentarà el desenvolupament de valors que fomentin la prevenció de qualsevol tipus de violència, la igualtat efectiva entre homes i dones, la prevenció de la violència de gènere, el principi de la igualtat de tracte i no discriminació per qualsevol condició o circumstància personal o social, especialment en relació als drets de les persones amb discapacitat, i l'aprenentatge dels valors que sostinguin la llibertat, la justícia, la igualtat, el pluralisme polític, la pau, el respecte dels drets humans, la pluralitat i el respecte a l'estat de dret.

6.5. Organització i metodologia

L'organització d'aquests ensenyaments tindrà caràcter flexible per adaptar-se a les diferents situacions presentades pels alumnes i les alumnes.

L'organització dels ensenyaments en els centres procurarà que el nombre de professors i professores que imparteixin docència en un mateix grup del cycle sigui el més reduït possible, respectant els elements educatius i l'horari del conjunt dels mòduls professionals inclosos en el cycle.

La metodologia d'aquests ensenyaments tindrà caràcter globalitzador i tendirà a la integració de competències i continguts entre els diferents mòduls professionals que s'inclouen en cada títol. Aquest caràcter integrador haurà de regir la programació de cadascun dels mòduls i l'activitat docent.

Els centres educatius, en aplicació d'aquest caràcter integrador, podran organitzar el currículum integrant diferents mòduls professionals i unitats formatives en la distribució horària, sempre que al final es respecti l'assoliment dels resultats d'aprenentatge.

La metodologia emprada s'adaptarà a les necessitats dels alumnes i les alumnes i l'adquisició progressiva de les competències de l'aprenentatge permanent, per a facilitar a cada alumne i alumna la transició cap a la vida activa i ciutadana i la seva continuïtat en el sistema educatiu.

7. ORGANITZACIÓ DEL CURRÍCULUM

A continuació es presenta la relació que hi ha entre els Mòduls professionals, les hores de lliure disposició (HLLD) i les unitats formatives.

Codi MEC	Codi	Mòduls professionals	Hores	HLLD	Unitats formatives	Hores
3009	1	Ciències aplicades I	165	0	UF1 Matemàtiques aplicades	99
					UF2 Ciències aplicades	66
3042	2	Ciències aplicades II	165	0	UF1 Matemàtiques aplicades	99
					UF2 Ciències aplicades	66
3011	3	Comunicació i societat I	132	0	UF1 Comunicació i societat aplicades a la professió	132



Generalitat de Catalunya
 Departament d'Ensenyament
**Direcció General de Formació Professional
 Inicial i Ensenyaments de Règim Especial**

3012	4	Comunicació i societat II	165	0	UF1 Comunicació en català i castellà, i societat	99
					UF2 Anglès aplicat a la professió	66
-	5	Entorn laboral	99	0	UF1 Incorporació al treball I	33
					UF2 Incorporació al treball II	33
					UF3 Prevenció de riscos	33
-	6	Tutoria	100	0	UF1 Tutoria I	67
					UF2 Tutoria II	33
3133	7	Operacions auxiliars en la indústria alimentària	165	0	UF 1: recepció i preparació de matèries primeres i productes auxiliars.	66
					UF 2: envasament i condicionament de productes alimentaris.	99
3134	8	Elaboració de productes alimentaris	231	33	UF 1: elaboració i conservació de productes alimentaris.	165
					UF 2: instal·lacions i serveis auxiliars en la indústria alimentària.	33
3135	9	Neteja i manteniment d'instal·lacions i equips	132	0	UF 1: neteja i eliminació de residus.	99
					UF 2: manteniment d'instal·lacions i equips.	33
3136	10	Operacions bàsiques de laboratori	198	33	UF 1: mescles i dissolucions.	99
					UF 2: operacions auxiliars de laboratori.	66
3070	11	Operacions auxiliars d'emmagatzematge	132	0	UF1: Operacions bàsiques de recepció	33
					UF2: Operacions bàsiques de manipulació	66
					UF3: Operacions bàsiques expedició	33
-	12	Síntesi	66	0	UF1 Síntesi	66
3041	13	FCT	250			
		Subtotal	2000			

Distribució acadèmica

Aquest cicle es desplegarà, ordinàriament, en dos cursos acadèmics.

La FCT es realitzarà ordinàriament a segon curs. En cas que es realitzi la FCT en el primer curs, no es recomana començar abans del tercer trimestre.

D'acord amb el que preveu la normativa reguladora de l'FCT, la formació en centres de treball es podrà realitzar tot alternant-la amb les hores lectives o bé d'una manera intensiva.

Distribució de l'horari lectiu ordinari

La distribució de l'horari lectiu es farà de dilluns a divendres, segons les instruccions d'inici de curs. A continuació s'efectua una proposta de distribució dels mòduls.



Curs 1r	
Mòduls	Hores
Elaboració de productes alimentaris	231
Neteja i manteniment d'instal·lacions i equips	132
Operacions auxiliars d'emmagatzematge	132
Ciències aplicades I	165
Comunicació i societat I	132
Entorn laboral (UF1)	33
Tutoria	67
Hores Lectives 1r	892

Curs 2n	
Mòduls	Hores
Operacions auxiliars en la indústria alimentària	165
Operacions bàsiques de laboratori	198
Ciències aplicades II	165
Comunicació i societat II	165
Entorn laboral (UF2+UF3)	66
Síntesi	66
Tutoria	33
Hores Lectives 2n	858
FCT	250

En els mòduls que disposin d'hores de lliure disposició (HLLD), el centre haurà d'adjudicar-les segons el següents criteris:

Utilitzar-les en el propi mòdul:

- distribuint-les entre les unitats formatives existents
- creant una nova unitat formativa

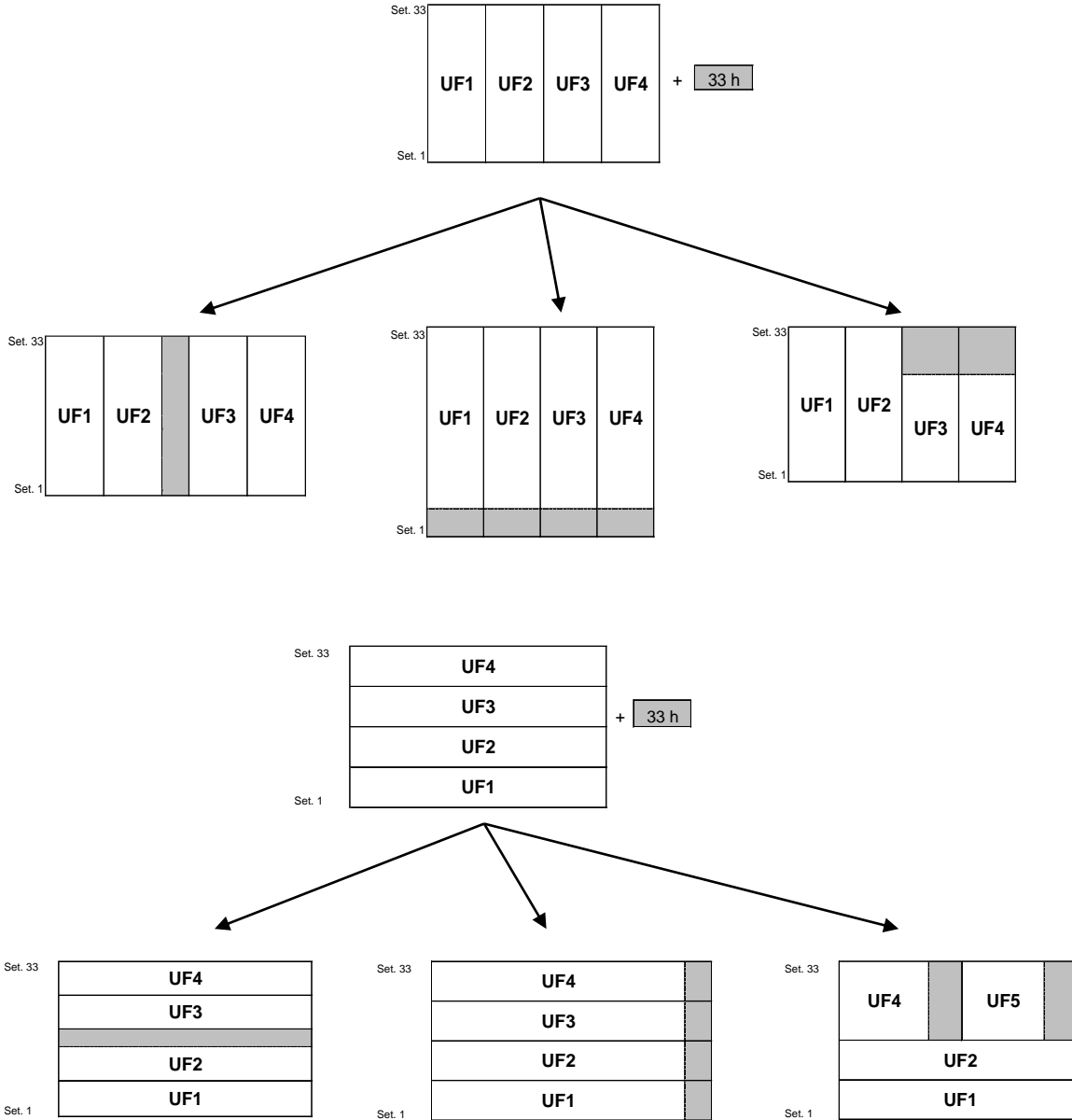
Utilitzar-les en un altre mòdul (excepte en el mòdul d'FCT o tutoria):

- distribuir-les entre les unitats formatives existents
- creant una nova unitat formativa

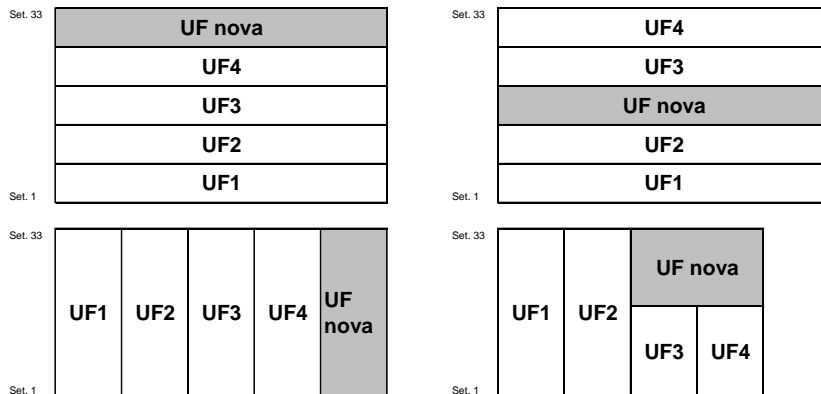
En les següents figures es mostren exemples de distribucions de les HLLD, bé sigui adjudicant-les entre les UF existents o creant-ne una de nova.



- Distribuïnt les HLLD entre les UF existents:



- Creant una UF nova:





8. ESPAIS FORMATIUS

	30 alumnes	15 alumnes	Grau d'ús
Espai	m ²	m ²	%
Aula polivalent	45	22,5	53
Planta d'elaboració taller d'emmagatzematge	120	80	37
Laboratori	60	40	10

9. CORRESPONDÈNCIA MÒDULS-UCS

Mòduls professionals superats	Unitats de competència acreditables
3135 Neteja i manteniment d'instal·lacions i equips	UC0546_1: Realitzar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària, segons les instruccions rebudes. UC0547_1: Ajudar en el manteniment operatiu de màquines i instal·lacions de la indústria alimentària, seguint les instruccions rebudes. UC1310_1 Realitzar operacions de neteja i desinfecció de materials, equips i instal·lacions en les que s'emprin productes químics.
3136 Operacions bàsiques de laboratori	UC1312_1 Realitzar operacions auxiliars elementals en laboratoris i en els processos de la Indústria química i afins.
3070 Operacions auxiliars d'emmagatzematge	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