

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	Duración	90
		Espefífico	
Código	UF0389		
Familia profesional	AGRARIA		
Área Profesional	Agricultura		
Certificado de profesionalidad	Gestión de la producción agrícola.	Nivel	3
Módulo formativo	Programación y control de la recolección y conservación de productos agrícolas	Duración	180
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Recolección y transporte de los productos agrícolas	Duración	90

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP3 y RP4 de la UC1131_3: GESTIONAR LAS OPERACIONES DE RECOLECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar las operaciones de almacenamiento y conservación de la cosecha y, atendiendo a criterios técnicos-económicos, realizar la programación de las mismas.

CE1.1 Identificar los requisitos técnicos del almacén o silo y los accesos exigidos para el almacenamiento de la cosecha.

CE1.2 Describir la operaciones de control de calidad preestablecido: salud e higiene personal y limpieza y desinfección de instalaciones y señalando las correcciones necesarias para cumplir la normativa vigente.

CE1.3 Describir las técnicas y operaciones de verificación de la instalación eléctrica, el suministro de aguas y su evacuación, y los sistemas de refrigeración, según protocolos preestablecidos, para comprobar su perfecto funcionamiento y evitar posibles daños o pérdidas de calidad en los productos almacenados.

CE1.4 Explicar las tareas de descarga, recepción, limpieza, selección, clasificación y almacenamiento de la cosecha teniendo en cuenta el control y coordinación de los recursos humanos y materiales y comprobando que atiende a las exigencias del protocolo establecido y a criterios de rentabilidad.

CE1.5 Describir las operaciones de conservación de los productos perecederos y la rotación de los mismos para evitar perdidas por caducidad o deterioro de la mercancía.

CE1.6 Identificar las labores de descarga y acondicionamiento del forraje en silos según protocolo establecido para optimizar los medios disponibles y mantener la calidad de la producción y asegurando su óptima conservación.

CE1.7 Describir las operaciones de control del producto y subproducto almacenado; de desinfecciones previas y periódicas, parámetros a controlar, instrumentos de control, frecuencia de las mediciones y corrección de problemas.

CE1.8 Explicar como se establece el control y supervisión de maquinaria y equipos empleados en la recepción, almacenamiento y conservación de la cosecha, para mantener su operatividad y evitar pérdidas o deterioro de los productos.

CE1.9 En un caso y/o supuesto práctico de un cultivo bien caracterizado respecto a su almacenamiento:

- Validar las características del almacén o silo para el almacenamiento y conservación adecuada de la producción.
- Señalar las necesidades de personal y maquinaria para realizar las labores de almacenamiento, valorando la rentabilidad económica de las decisiones a tomar.
- Organizar adecuadamente el espacio disponible del almacén para su máximo aprovechamiento sin dificultar la accesibilidad para su manejo.
- Programar y gestionar las labores de descarga, recepción, pesado, lavado, selección, tratamiento y clasificación de la cosecha, coordinando los recursos humanos y materiales y comprobando que su realización atiende a las exigencias comerciales
- Establecer el programa de conservación de la cosecha según sus características y el plan de comercialización establecido por la empresa
- Realizar las operaciones anteriores aplicando la legislación de prevención de riesgos laborales, de seguridad alimentaria y de protección medioambiental.

C2: Determinar los recursos humanos necesarios en la recolección, aprovechamiento, transporte, almacenamiento y conservación de productos agrícolas y coordinarlos en función de los objetivos y actividades establecidas.

CE2.1 Señalar los recursos humanos necesarios para realizar las distintas operaciones de recolección, aprovechamiento, transporte, almacenamiento o conservación, indicando funciones, responsabilidades y capacidades necesarias para realizar las actividades predeterminadas.

CE2.2 Identificar los tipos de problemas o conflictos que con más frecuencia se puedan dar en el desarrollo de las distintas actividades, valorando su gravedad e indicando sus posibles soluciones.

CE2.3 Establecer una programación para el asesoramiento técnico al personal del equipo, en los aspectos relacionados con el puesto de trabajo a ocupar.

CE2.4 Describir los distintos procedimientos de control de rendimientos y costes de las actividades realizadas.

CE2.5 Reseñar aquellos aspectos de la normativa sobre prevención de riesgos laborales y protección ambiental que estén relacionados con las operaciones de recolección, aprovechamiento, transporte, almacenamiento o conservación de productos agrícolas.

CE2.6 En los casos y/o supuestos prácticos de organización de los recursos humanos:

- Establecer la distribución de los trabajos necesarios de manera que se cumplan los objetivos establecidos y las directrices de funcionamiento.
- Distribuir y asignar las tareas y responsabilidades para cada trabajador, en función de sus capacidades, de manera que se cumplan los objetivos establecidos.
- Asesorar técnicamente al personal del equipo en los aspectos relacionados con el puesto de trabajo a ocupar.
- Elaborar los informes y partes de trabajo incluyendo el control horario, rendimiento y costes para evaluar los resultados de las actividades realizadas.
- Identificar los problemas surgidos en los trabajos, personal y medios de producción tomando las medidas necesarias para su solución.
- Aplicar el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa teniendo en cuenta la normativa vigente, supervisándolo para comprobar su cumplimiento y adoptando las medidas correctoras necesarias.

Contenidos

1. Almacenamiento de productos agrícolas

- Tipos de almacenes.
- Silos.
- Secaderos.
- Características constructivas: dimensiones, materiales y acabados.
- Suministro de agua. Saneamiento.
- Instalación eléctrica.
- Sistemas de ventilación: Natural. Forzada.
- Cámaras de atmósfera controlada.
- Almacenamiento de los productos hasta su comercialización.
- Maquinaria, equipos, herramientas y útiles para el acondicionamiento, selección y almacenamiento de productos agrícolas.
- Análisis de peligros y de puntos de control críticos (APPCC).
- Gestión informática de los procesos de almacenaje.
- o Valoración económica del almacenamiento.

2. Coordinación y supervisión de recursos humanos y materiales

- Necesidades de personal.
- Asignación de trabajos.
- Organización y programación del trabajo.
- Asesoramiento y supervisión del personal.
- Relaciones laborales. Modalidades de contratación. Suspensión y extinción.
- Seguridad social agraria y otras prestaciones.
- Órganos de representación.
- Convenios colectivos del sector. Negociación colectiva.
- El derecho y las obligaciones laborales. Normas fundamentales.
- Rendimiento y coste de la mano de obra. Cálculo del coste horario. Partes de trabajo. Tiempos de ejecución.
- Rendimiento y coste de utilización de la maquinaria y equipos.
 - Cálculo del coste horario.
 - Partes de trabajo.
 - Tiempos de ejecución.

3. Manipulación de alimentos

- Requisitos de los manipuladores de alimentos:
 - Peligros que se pueden presentar en los alimentos debido a su manipulación.
 - Fuentes de contaminación de los alimentos.
 - Principales enfermedades causadas por el consumo de alimentos;

- Factores que contribuyen a su presentación; medidas de prevención.
- Influencia de los factores medioambientales sobre el crecimiento y el desarrollo de los microorganismos en los alimentos.
- Prácticas correctas de higiene durante la recepción, almacenaje, transformación, transporte, distribución y servicio de alimentos.
 - Higiene del personal manipulador de alimentos.
 - Responsabilidades.
- Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
- Manejo de residuos.
- Autocontrol en los establecimientos alimentarios.

4. Normativa básica relacionada con la programación y control de la manipulación y almacenamiento productos agrícolas

- Marco normativo de prevención de riesgos laborales.
 - Riesgos profesionales en las diferentes actividades.
 - Sistemas de seguridad, según actividades y trabajos desarrollados.
 - Riesgos y siniestralidad en trabajos agrarios.
 - Medidas de protección personal, en instalaciones y máquinas.
- Normativa general sobre higiene y seguridad aplicable en el sector.
 - Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
 - Sistemas y equipos de limpieza en instalaciones.
- Medidas de higiene personal: En el transporte.
- Marco normativo sobre medidas de protección ambiental.
 - Impacto ambiental en los procesos de producción en las empresas agrarias.
 - Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales aplicables.
- Normas de calidad y de seguridad alimentaria aplicables.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad **Gestión de la producción agrícola**