

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	FABRICACIÓN DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES	Duración	80
		Específica	
Código	UF1532		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área Profesional	Alimentos diversos		
Certificado de profesionalidad	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL	Nivel	2
Módulo formativo	Elaboración de alimentos húmedos para animales de compañía.	Duración	140
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Acondicionamiento final y envasado de alimentos húmedos para animales	Duración	60

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, la RP2 y la RP3 de la UC0754_2, así como los aspectos referidos a la fabricación de la RP7.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Realizar operaciones de limpieza y mantenimiento de primer nivel de la maquinaria, instalaciones y equipos de las áreas de elaboración de productos húmedos para la alimentación animal, teniendo en cuenta las normas de prevención de accidentes y las de conservación del medio ambiente.

CE1.1 Definir los requisitos higiénicos que deben reunir las instalaciones y los equipos de elaboración de productos húmedos para la alimentación animal.

CE1.2 Relacionar las actuaciones para el mantenimiento de las condiciones higiénicas en las instalaciones y equipos con los riesgos derivados de su incumplimiento.

CE1.3 Mantener un estado idóneo de limpieza o aseo personal utilizando las medidas de protección individual establecidas para garantizar la seguridad.

CE1.4 Llevar a cabo las operaciones de limpieza de equipos e instalaciones, utilizando productos y medios adecuados.

CE1.5 Identificar las medidas de desinfección, desinsectación y control de plagas, que se deben realizar en el área de elaboración.

CE1.6 Determinar las operaciones a realizar para llevar a cabo el mantenimiento de primer nivel de los equipos y maquinaria.

CE1.7 Cumplimentar los registros de limpieza y mantenimiento de acuerdo con las instrucciones establecidas.

CE1.8 Identificar los factores de riesgos más comunes en la limpieza y mantenimiento de equipos y maquinaria para elaborar productos húmedos para alimentación animal y aplicar las medidas de prevención y protección adecuadas.

C2: Efectuar los procedimientos de acondicionado de carnes, pescados, subproductos animales y otras materias primas teniendo en cuenta su naturaleza.

CE2.1 Relacionar los distintos tipos de carnes, pescados, subproductos animales y otras materias primas utilizados en la elaboración de los alimentos húmedos para la alimentación animal.

CE2.2 Reconocer y medir las características (pH, temperatura interna, color) que deben presentar las carnes y pescados.

CE2.3 Describir las condiciones que deben reunir las diferentes clases de grasas y otras materias primas utilizadas en la elaboración de productos húmedos para la alimentación animal.

CE2.4 Describir la secuencia de acondicionado de cada tipo de materia prima según el producto a elaborar.

CE2.5 Controlar los equipos y maquinaria de picado y troceado de modo que el tamaño de las partículas de carne y otras materias primas se adecúe a las especificaciones fijadas en el proceso.

CE2.6 Mantener la temperatura de los productos durante los procesos de acondicionado dentro de los límites establecidos corrigiendo las desviaciones que se produzcan.

CE2.7 Mantener los parámetros de configuración mecánica establecidos en cada tipo de proceso para conseguir la calidad, eficiencia y rendimiento requerido.

CE2.8 Realizar las tomas de muestras en los momentos indicados obteniendo muestras homogéneas y representativas del acondicionado de productos.

CE2.9 Reconocer los efectos ambientales de los residuos generados y aplicar las medidas de protección ambiental necesarias.

C3: Realizar, de acuerdo a la formulación y a las especificaciones técnicas establecidas, la dosificación y mezclado de las materias primas, utilizadas en productos de alimentación animal, consiguiendo la calidad requerida en condiciones de higiene y seguridad.

CE3.1 Relacionar los diferentes procedimientos de dosificación y mezclado de materias primas para la elaboración de productos húmedos para la alimentación animal, relacionándolos con los distintos tipos de productos.

CE3.2 Describir los sistemas de dosificado y de mezclado, amasado y emulsionado empleados en la elaboración de productos húmedos para la alimentación animal.

CE3.3 Identificar y pesar individualmente los diferentes ingredientes y aditivos alimentarios, siguiendo la instrucción de trabajo específica para cada tipo de producto final.

CE3.4 Interpretar las especificaciones de formulación y señalar las condiciones de preparación en cada caso.

CE3.5 Realizar y controlar el proceso de mezcla, garantizando que el reparto de las materias primas es homogéneo y conforme a las especificaciones requeridas para el producto final.

CE3.6 Registrar la información correspondiente a cada lote de forma que se garantice la trazabilidad del proceso.

CE3.7 Identificar, corregir y registrar las desviaciones de proceso garantizando la obtención de productos aptos para su comercialización y consumo.

CE3.8 Mantener el ritmo de proceso de dosificación y mezcla, respetando el rendimiento fijado en el plan de trabajo y reorganizar la secuencia de trabajo según las incidencias de producción.

CE3.9 Verificar que el peso de la mezcla se mantiene dentro de las tolerancias permitidas, según plan de calidad fijado por la empresa.

CE3.10 Reconocer, controlar y registrar los parámetros críticos de control del proceso (tiempo de mezcla, tolerancia permitida, temperatura de proceso, tiempo de vaciado y otros).

CE3.11 Interpretar adecuadamente el protocolo de muestreo, utilizando el instrumental para la obtención de muestras representativas.

C4: Efectuar los tratamientos de transformación y texturización en las materias húmedas utilizados en la obtención de productos para la alimentación animal.

CE4.1 Describir los procedimientos de transformación y texturización utilizados en la industria de elaboración de productos húmedos para la alimentación animal.

CE4.2 Manejar los equipos de transformación y texturización empleados para conseguir las condiciones de proceso establecidas en el manual de fabricación.

CE4.3 Describir los criterios de seguridad y calidad establecidos en las instrucciones de trabajo para la transformación y texturización de los diferentes productos húmedos para la alimentación animal.

CE4.4 Seleccionar los moldes necesarios para conseguir las especificaciones del producto a elaborar.

CE4.5 Analizar cómo las condiciones de proceso aplicadas permiten la mayor eficiencia de los medios y materiales empleados respetando los límites impuestos en las instrucciones de trabajo.

CE4.6 Realizar el procedimiento de muestreo del producto en curso y producto final atendiendo a los criterios fijados en el Manual Integrado de Calidad.

CE4.7 Identificar y corregir las posibles desviaciones (tamaño, color, temperatura, velocidad de proceso y otros) según las instrucciones de proceso de fabricación que se siga.

CE4.8 Realizar los registros especificados en el proceso de transformación y texturización de productos.

CE4.9 Efectuar, con los parámetros precisos, el proceso de desecación o enfriamiento establecido.

Contenidos:

1. Productos húmedos para la alimentación animal.

- Tipos de alimentos y destinatarios.
- Constituyentes básicos de los alimentos.
- Normativa aplicable a la elaboración de alimentos húmedos para animales.
- Medidas de higiene personal. Reglamentación de manipuladores de alimentos.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos de elaboración.
- Procesos y productos utilizados para la limpieza y desinfección.

2. Materias primas en la industria de elaboración de alimentos húmedos para animales.

- Carnes: Tipos, composición, características y condiciones.
- Pescados: Tipos, composición, características y condiciones.
- Subproductos animales: Tipos y condiciones.
- Coadyuvantes tecnológicos: Tipos, uso y normativa.
- Aditivos alimentarios.
- Materias primas de origen vegetal.

3. Mantenimiento de equipos de elaboración de productos húmedos para animales.

- Equipos y maquinaria básica utilizada para la preparación y elaboración de alimentos húmedos para animales.
- Calderas, vapor y características de estos procesos.
- Motores, mecánica y electromecánica.

- Electricidad y neumática.
- Sistemas automatizados de control de procesos.
- Medidas de protección ambiental.

4. Operaciones básicas del acondicionamiento de materias primas para la elaboración de alimentos húmedos para animales.

- Tratamientos previos: Clasificación, separación y selección de materias primas.
- Secuencias principales del acondicionamiento de materias primas.
- Molido: molinos y operaciones de molienda.
- Troceado y picado de materias.
- Paletización.
- Técnicas de separación: decantación, centrifugación y filtración.
- Separación y tratamiento de residuos.

5. Procesos de elaboración de alimentos húmedos para animales.

- Formulación.
- Dosificación y pesado de ingredientes.
- Emulsión y homogeneización: sistemas y características.
- Producción de mezclas: mezclado estático, dinámico, palas y hélices.
- Texturización y extrusión: finalidad y métodos.
- Tecnologías de deshidratación: secado, evaporación, liofilización.
- Biotecnología alimentaria. Aplicaciones industriales.
- Procesos automatizados: instrumentos y elementos de control.
- Sistemas de control por ordenador.
- Sistema APPCC en la industria de elaboración de alimentos húmedos para animales.

6. Medidas de protección ambiental en la elaboración de alimentos húmedos para la alimentación animal.

- Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Incidencia ambiental de la industria de elaboración de alimentos húmedos para animales.
- Tipos de residuos generados: sólidos y líquidos.
- Agentes y factores de impacto.
- Ahorro y alternativas energéticas.
- Emisiones a la atmósfera.
- Gestión de residuos.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- 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: Actividades de gestión administrativa.