

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ACONDICIONAMIENTO FINAL Y ENVASADO DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES	Duración	60
		Específica	
Código	UF1533		
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	Fabricación de alimentos húmedos para animales	Duración	80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP4, la RP5 y la RP6 de la UC0755_2, así como los aspectos referidos al acondicionamiento y envasado de la RP7.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Aplicar técnicas de envasado del producto húmedo garantizando su conservación, su correcta presentación y el mantenimiento de sus propiedades organolépticas.

CE1.1 Describir los envases y materiales de envasado más empleados en la industria de elaboración de productos húmedos para la alimentación animal.

CE1.2 Manejar los equipos de llenado y cierre ajustándose a las características de cada producto para conseguir el objetivo en peso y volumen necesario por envase.

CE1.3 Controlar y mantener los parámetros de proceso (capacidad de dosificación, velocidad de llenado, altura de cabezales, resistencia del sellado, temperatura del sellado, vacío, temperatura de la salsa, condiciones de cierre) y calidad según las instrucciones de trabajo, manteniendo la mayor eficiencia de los medios y materiales empleados.

CE1.4 Identificar, corregir y registrar las desviaciones (peso medio, hermeticidad, volumen de llenado, compacidad del cierre y otros).

CE1.5 Detectar y rechazar el producto no apto según los criterios de muestreo establecidos por el Plan de Calidad.

CE1.6 Identificar los materiales para el etiquetado y asociarlos con los envases y los productos alimentarios más idóneos.

CE1.7 Codificar el producto cumpliendo con los requisitos de trazabilidad y de la normativa aplicable.

CE1.8 Mantener los equipos en perfecto estado mecánico que permita garantizar la seguridad de la operación de sellado/cierre.

C2: Efectuar los tratamientos tecnológicos requeridos para la conservación de los productos húmedos para la alimentación animal.

CE2.1 Describir el fundamento y los procedimientos de esterilización, refrigeración y congelación, empleados como tratamiento de conservación.

CE2.2 Identificar y justificar los parámetros y ciclo de tratamiento para los distintos tipos de productos.

CE2.3 Reconocer los indicadores que denotan el desarrollo y la eficiencia del tratamiento.

CE2.4 Regular los equipos de acuerdo con las especificaciones del tratamiento de esterilización, refrigeración o congelación que se aplica.

CE2.5 Realizar correctamente las operaciones de cargado-cerrado y apertura- vaciado.

CE2.6 Valorar los parámetros de tiempo y temperatura de los procesos realizando los ajustes necesarios.

CE2.7 Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.

CE2.8 Contrastar las características del producto tratado por calor o frío con las especificaciones requeridas.

CE2.9 Mantener los equipos en perfecto estado mecánico que permita garantizar la seguridad de los tratamientos.

C3: Llevar a cabo las operaciones de acondicionado final de los productos húmedos para la alimentación animal.

CE3.1 Describir las operaciones más habituales de acondicionado final de los productos húmedos para la alimentación animal.

CE3.2 Controlar que la operación de formado de bandejas o cajas se lleva a cabo sin alteraciones ni deformaciones de la misma.

CE3.3 Indicar los datos necesarios que deben aparecer en las etiquetas para garantizar la trazabilidad y la correcta gestión y manipulación de los productos.

CE3.4 Verificar el correcto posicionamiento y el grado de fijación necesario para garantizar la adecuada legibilidad y permanencia de las etiquetas.

CE3.5 Discriminar y rechazar los productos no conformes por un inadecuado acondicionamiento final.

CE3.6 Realizar el paletizado final de los productos de acuerdo a las instrucciones de calidad y los estándares de seguridad.

CE3.7 Obtener muestras en los lugares, forma y momentos adecuados.

C4: Realizar las operaciones de mantenimiento básico y limpieza de las instalaciones y equipos de envasado y acondicionado de productos húmedos, siguiendo normas de prevención de riesgos y protección del medio ambiente.

CE4.1 Identificar los principales puntos de riesgos en la fase de acondicionado de productos e indicar los sistemas de control a aplicar.

CE4.2 Aplicar las medidas de prevención y protección en el acondicionado de productos para evitar situaciones de riesgo.

CE4.3 Clasificar los distintos tipos de residuos generados en el proceso de acondicionado y reconocer los efectos ambientales para realizar una correcta gestión de los mismos.

CE4.4 Mantener los requisitos higiénicos en las instalaciones y equipos durante el proceso de acondicionado, para evitar riesgos de contaminación, con los productos y medios adecuados.

CE4.5 Realizar las operaciones básicas de revisión y mantenimiento de los equipos y maquinaria de envasado y acondicionado final de los productos.

CE4.6 Realizar el registro de las operaciones de mantenimiento y limpieza llevadas a cabo según el programa establecido.

Contenidos:

1. Envasado de productos húmedos para alimentación animal.

- Tecnología del envasado: funciones y efectos.
- Tipos y modalidades de envasado: aséptico, al vacío, en atmósfera modificada etc.
- Materiales de envasado: metálicos, vidrio, cartón, papel, plástico, etc.
- Equipos de envasado: llenadoras gravimétricas, volumétricas, embandejadoras, retractiladoras, etc.
- Operaciones de envasado o cerrado de elaborados.
- Control y regulación de parámetros en líneas de envasado automatizado.

2. Tratamientos de conservación de productos húmedos para alimentación animal.

- Tratamientos para conservación y acabado de productos. Procesos y productos.
- Conservación de productos por calor: esterilización, cocción y horneado.
- Conservación de productos por frío: refrigeración y congelación.
- Maquinaria utilizada para los procesos de conservación: túneles de enfriado, autoclaves etc.
- Mantenimiento básico de maquinaria utilizada para la conservación.
- Sistemas automatizados. Elementos de control.
- Sistemas de control y registro de tratamientos

3. Acondicionado final de productos húmedos para alimentación animal.

- Materiales de acondicionado: envolturas, recubrimientos, etiquetas, etc.
- Normativa aplicada al acondicionado y etiquetados de productos.
- Tipos y materiales empleados en el etiquetado de productos.
- Materiales y útiles de etiquetado.
- Procedimientos de embalado, paletizado y embanderado de productos.
- Materiales utilizados para el embalaje.
- Maquinaria de embalaje. Líneas automatizadas de embalaje.
- Formación, control y anotación de lotes.
- Registro de datos. Trazabilidad.

4. Medidas de seguridad, higiene y protección ambiental en el envasado y acondicionado de productos húmedos para alimentación animal.

- Normativa de seguridad e higiene en el envasado, acondicionado y embalado de productos.
- Medidas de prevención y protección en procesos e instalaciones de envasado y acondicionado
- Situaciones de riesgo más comunes en los procesos de envasado y acondicionado.
- Destino y ubicación de sobrantes y desechos del envasado y acondicionado.
- Normas de protección del medio ambiente.
- Medidas de ahorro energético.
- 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.