

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ORGANIZACIÓN DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS	Duración	70
		Específica	
Código	UF0822		
Familia profesional	MARÍTIMO PESQUERA		
Área Profesional	Pesca y navegación		
Certificado de profesionalidad	Organización de lonjas	Nivel	3
Módulo formativo	Gestión de lonjas	Duración	110
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Organización de las tareas y tramitación de los documentos de lonjas	Duración	40

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2 y RP3 de la UF0288_3.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Detectar irregularidades en las condiciones de las instalaciones, equipos, y materiales, que afecten al cumplimiento de la normativa vigente y/o plan de calidad preestablecido.
- CE1.1 Describir la normativa vigente respecto a los requisitos y normas higiénico-sanitarias aplicables a los equipos y materiales utilizados en el desembarque de productos pesqueros y en las instalaciones de manipulación y comercialización en tierra, que aseguren la preservación de los productos pesqueros.
 - CE1.2 Confeccionar un listado de los controles a efectuar para comprobar que la ventilación y climatización de las instalaciones de exposición y subasta son las adecuadas.
 - CE1.3 Explicar la operativa necesaria para efectuar la revisión y vigilancia de la iluminación de las instalaciones donde se realiza la manipulación, exposición y venta del producto, para evitar averías y sobrecalentamientos.
 - CE1.4 Enumerar los pasos a seguir en una inspección para comprobar la operatividad de los desagües, previniendo así la aparición de aguas y desperdicios en las zonas de trabajo.
 - CE1.5 Identificar los apartados que deben observarse para garantizar la ausencia de insectos y roedores, atendiendo a la normativa higiénico-sanitaria vigente.
- C2: Controlar la ejecución del método de higienización de las instalaciones, equipos y materiales, y la utilización de los medios que garanticen la buena conservación del producto.
- CE2.1 Describir los principios del sistema APPCC de acuerdo con la normativa vigente.
 - CE2.2 Explicar la forma en que deben almacenarse los productos de limpieza y los cuidados a tener con ellos respecto a la mercancía y a los elementos utilizados en su manipulación, conservación y subasta.
 - CE2.3 Confeccionar un listado con la relación de equipos e instalaciones que deben ser sometidos a mantenimiento progresivo para garantizar el funcionamiento del sistema y el mantenimiento del producto.
 - CE2.4 Identificar las normativas sobre agua y hielo que pueda afectar a los productos pesqueros durante su manipulación, conservación y subasta para garantizar su óptimo estado higiénico-sanitario.
 - CE2.5 Describir la atención y vigilancia que se deben prestar a los servicios informatizados de trabajo para garantizar el buen funcionamiento de los mismos.

Contenidos:

1. Características de construcción de las instalaciones y tratamiento de los productos.

- Edificios y locales. - Situación. - Pavimentos, cubiertas y paramentos verticales. Salas de manipulación y elaboración. Ventilación, iluminación. Agua y desagües. Servicios higiénicos. Sistemas de destrucción, transformación o almacenamiento de residuos. Laboratorios y sistemas de pesas y medidas.

2. Aplicación de técnicas de organización y vigilancia en lonjas y centros de expedición en origen.

- Equipos y elementos de trabajo.
- Utilización de materiales.
- Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas, utillaje e instalaciones.
- Dispositivos en máquinas transportadoras.
- Sistemas de drenaje.

- Características generales de envases y recipientes.

3. Gestión de obtención, conservación y control de materiales y objetos.

- Definiciones.
- Requisitos generales y especiales.
- Medidas específicas.
- Solicitudes de autorización para nuevos materiales: Trámites. Dictamen. Autorización. Etiquetado de envases. Identificación. Certificación. Seguimiento.

4. Seguridad e higiene de instalaciones, equipos y materiales.

- Sistemas de autocontrol basados en APPCC.
- Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades y medidas de prevención.
- Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y envases que estén en contacto con las materias primas.
- Productos de limpieza: Características y propiedades. Riesgos. Modo de uso. Tiempo de actuación.

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: Organización de lonjas.