

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS Y TRAMITACIÓN DE LOS DOCUMENTOS DE LONJAS	Duración	40
		Específica	
Código	UF0823		
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 locales, instalaciones y equipos	Duración	70

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP4 de la UF0288_3

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Organizar, asignar y distribuir tareas a los manipuladores en los trabajos propios de la lonja, asegurando el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias vigentes y la observancia de la Ley de prevención de riesgos laborales.

CE1.1 Describir la indumentaria utilizada por los manipuladores y los cuidados a tener con la misma, a fin de cumplir con las normas higiénico-sanitarias para ayudar a garantizar la salubridad de las operaciones.

CE1.2 Enumerar los hábitos que deben observar los trabajadores durante la manipulación del producto, para respetar la normativa higiénico-sanitaria y la Ley de prevención de riesgos laborales.

CE1.3 Confeccionar una lista con las actividades susceptibles de realizar en una lonja por los manipuladores, señalando en cada caso, el desarrollo secuencial de la actividad correspondiente.

C2: Reconocer, completar y tramitar los distintos documentos de mantenimiento, incidencias y partes higiénico-sanitarios.

CE2.1 Identificar los distintos documentos de mantenimiento, incidencias mecánicas y partes higiénico-sanitarios necesarios para cumplir la normativa y/o plan de calidad.

CE2.2 Explicar la cumplimentación y tramitación de los documentos anteriores según los reglamentos y/o plan de calidad.

CE2.3 Describir los datos a consignar en los Informes relativos a cualquier incidencia de los manipuladores para que puedan ser cubiertos y tramitados según la normativa y/o plan de calidad, manualmente o aprovechando los soportes informáticos.

Contenidos:

1. Aplicación de normas higiénico-sanitarias en la manipulación de alimentos.

- Higiene de los manipuladores.
 - Indumentaria.
 - Hábitos de higiene.
 - Prohibiciones.
 - Prácticas correctas de higiene y manipulación.
 - Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado.
- Peligros en la manipulación de los alimentos.
 - Riesgos asociados.
 - Medidas preventivas.
- Legislación alimentaría aplicable.

2. Gestión de la documentación en lonja.

- Informes de:
 - Mantenimiento.
 - Incidencias mecánicas.
 - Incidencias manipulación/manipuladores.
 - Incidencias higiénico-sanitarias.

3. Técnicas de prevención de riesgos laborales en lonja

- Precauciones generales durante la realización de las actividades en lonja.

- Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Aplicación de coordinación en materia preventiva.

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.