

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL	Duración	50
Código	MF0754_2		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área profesional	Alimentos diversos		
Certificado de profesionalidad	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL	Nivel	2
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Fabricación de alimentos húmedos para animales.	Duración	80
	Acondicionamiento final y envasado de alimentos húmedos para animales.		60
	Elaboración de piensos, alimentos secos y premezclas.		90
	Módulo de prácticas profesionales no laborales.		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia: UC0754_2: Organizar la recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para la alimentación animal y controlar la expedición de los productos finales.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Aplicar las medidas e inspecciones necesarias de higiene personal y de instalaciones y equipos, de acuerdo a los sistemas de trabajo de las áreas de recepción, almacén y expedición, para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de los productos.

CE1.1 Describir los requisitos higiénicos que deben reunir las instalaciones y equipos de recepción y almacén de las materias primas para la alimentación animal.

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

CE1.3 Describir las medidas de higiene personal aplicables en la industria de productos para la alimentación animal y relacionarlas con los efectos derivados de su inobservancia.

CE1.4 Identificar la vestimenta apropiada a las áreas de trabajo y su conservación, así como los equipos de protección individual requeridos por la normativa de seguridad e higiene.

CE1.5 Efectuar las operaciones necesarias de limpieza de instalaciones y equipos para realizar la recepción, el almacenamiento y la expedición en las condiciones higiénicas adecuadas.

CE1.6 Identificar los incumplimientos de la normativa de seguridad e higiene proponiendo las medidas correctoras en cada caso.

CE1.7 Realizar los programas de prevención de plagas necesarios en la industria de alimentación animal.

CE1.8 Interpretar la normativa general y las guías de prácticas correctas de la industria de productos para la alimentación animal.

CE1.9 Cumplimentar los registros sobre medidas higiénicas de acuerdo con las instrucciones establecidas en el manual de control correspondiente.

C2: Realizar la recepción y expedición de mercancías en las condiciones higiénicas idóneas, de acuerdo a sus composiciones, las cantidades, las necesidades de protección y el transporte externo utilizado.

CE2.1 Describir la documentación que debe acompañar a las mercancías entrantes y a las expediciones de productos para la alimentación animal.

CE2.2 Analizar el contenido de la documentación de transporte y órdenes de expedición de materias primas o de productos y relacionarlo con las comprobaciones a efectuar en recepción o expedición.

CE2.3 Enumerar los distintos medios de transporte externo existentes y describir sus características y condiciones de utilización en la recepción y expedición de materias y productos para la alimentación animal.

CE2.4 Indicar los distintos sistemas de protección de las mercancías y la aplicación a los productos de alimentación animal.

CE2.5 Ante una recepción o expedición de mercancías, discriminar si son, o no, correctas las condiciones de transporte de mercancías y el cumplimiento de la normativa de seguridad laboral en el ámbito de la alimentación animal.

CE2.6 Aplicar los métodos de apreciación, medición y cálculo de cantidades y otras características (aspecto visual, infestaciones y presencia de cuerpos extraños) de las materias y productos destinados a la alimentación animal.

CE2.7 Operar los métodos de toma de muestras de materias primas y productos terminados en alimentación animal según la sistemática establecida.

CE2.8 Controlar que los sistemas de descarga o carga de materias primas o productos terminados son los adecuados a cada mercancía, se aplican y utilizan las medidas de seguridad precisas.

C3: Clasificar las mercancías, aplicando los criterios adecuados a las características de los productos alimentarios, a su almacenaje, conservación y acondicionado.

CE3.1 Describir los procedimientos de clasificación de materias primas y productos auxiliares con destino a la fabricación de productos para la alimentación animal.

CE3.2 Describir los signos de estado de conservación de los productos para alimentación animal, las temperaturas más adecuadas, los instrumentos de control y el tiempo de almacenamiento adecuado para cada mercancía.

CE3.3 Relacionar con las materias primas que así lo requieran, aquellos aditivos (antioxidante, antifúngicos, conservantes u otros) que garanticen el mantenimiento estándar de calidad.

CE3.4 Aplicar los criterios de clasificación de productos alimentarios, en función de la caducidad, utilidad, tamaño, resistencia y otras características.

CE3.5 Interpretar sistemas de codificación internos y externos relacionados con las materias y productos para la alimentación animal.

CE3.6 Asignar códigos de acuerdo con el sistema establecido y efectuar el marcaje de las mercancías.

CE3.7 Analizar la distribución de las materias primas, productos finales y en curso en almacenes, depósitos y cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad) y a los criterios de seguridad e higiene establecidos, para alcanzar un óptimo aprovechamiento.

C4: Realizar el almacenamiento y suministro interno de materias y productos para alimentación animal, seleccionando ubicaciones, tiempos, medios e itinerarios y las técnicas de manipulación de las mercancías.

CE4.1 Caracterizar los distintos sistemas de almacenamiento utilizados en la elaboración de productos para alimentación animal y explicar las ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.

CE4.2 Describir las características básicas, las prestaciones y operaciones de manejo y mantenimiento de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna de mercancías, más utilizados en almacenes de productos alimentarios.

CE4.3 Relacionar los medios de manipulación con las mercancías tipo, justificando dicha relación en función de las características físicas y técnicas de ambos.

CE4.4 Describir las medidas generales de seguridad que debe reunir un almacén, de acuerdo con la normativa vigente.

CE4.5 Elegir las áreas y ubicación adecuadas para la recepción, almacenaje y expedición de productos y mercancías.

CE4.6 Efectuar el traslado interno de productos con los medios, cuidados y medidas de seguridad requeridas a cada situación y productos.

C5: Cumplimentar la documentación de recepción y expedición de materias y productos para alimentación animal, conforme a la especificaciones acordadas con el cliente interno/externo.

CE5.1 Explicar los procedimientos administrativos relativos a la recepción, el almacenamiento, la distribución interna y la expedición de productos.

CE5.2 Precisar la función, el origen y destino de la mercancía, e interpretar el contenido de los documentos utilizados al respecto.

CE5.3 Cursar órdenes de pedido o solicitudes de suministro interno, cumplimentando fichas y registros según instrucciones.

CE5.4 Tramitar y responder, según corresponda, los documentos de reclamación y devolución que se reciban en el área de almacén o expedición de productos.

C6: Aplicar los procedimientos de control de existencias y de elaboración de inventarios en almacenes de productos para la alimentación animal.

CE6.1 Relacionar la información generada por el control de almacén con las necesidades de otras unidades o departamentos de la empresa.

CE6.2 Explicar los conceptos de stock máximo, óptimo, de seguridad y mínimo, identificando las variables que intervienen en su cálculo.

CE6.3 Caracterizar los diferentes tipos de inventarios y explicar la finalidad de cada uno de ellos.

CE6.4 Realizar valoraciones de estocaje según suministros y pedidos en curso.

CE6.5 Efectuar contrastes entre el estado de existencias en almacén con el recuento físico del inventario. Interpretar las diferencias y posibles causas.

C7: Utilizar equipos y programas informáticos de control de almacén de productos para la alimentación animal.

CE7.1 Analizar las funciones y los procedimientos fundamentales de las aplicaciones instaladas.

CE7.2 Realizar altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes.

CE7.3 Registrar las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.

CE7.4 Elaborar, archivar e imprimir los documentos de control de almacén resultantes.

CE7.5 Elaborar, archivar e imprimir, el inventario de existencias.

C8: Aplicar técnicas de recepción, clasificación y almacenamiento de las materias primas con actividad biológica en productos destinados a la alimentación animal.

CE8.1 Relacionar la identidad y calidad del producto recibido con lo consignado en la orden de pedido.

CE8.2 Registrar los datos necesarios relativos a la trazabilidad del producto.

CE8.3 Identificar y rechazar los materiales que no cumplen los objetivos de identidad, trazabilidad y calidad establecidas por la ley y por la normativa interna de la empresa.

CE8.4 Especificar los requisitos legales en la manipulación de materiales tóxicos y peligrosos para preservar la seguridad de las personas, animales y medio ambiente.

CE8.5 Reconocer las características específicas del almacenamiento y control de materias primas con actividad farmacológica, para evitar la contaminación de otros.

CE8.6 Describir los medios de protección individual específicos en la manipulación de materiales con actividad biológica.

CE8.7 Identificar las medidas a tomar para evitar los vertidos y pérdidas de este tipo de materias primas para garantizar la seguridad de las personas y del medio ambiente.

Contenidos:

1. Medidas de seguridad e higiene en almacenes de materias y productos para la alimentación animal.

- Almacenes de productos para alimentación animal; tipos y requisitos
- Normativa general de seguridad e higiene aplicable al sector.
- Requisitos higiénicos de instalaciones y equipos de los almacenes.
- Medidas de higiene personal, vestimenta y aseo personal.
- Limpieza de almacenes: programas, equipos y productos utilizados.
- Control de plagas; tipos, productos y precauciones.
- Seguridad en el almacén; equipos de protección individual y medidas de prevención de riesgos.

2. Recepción de materias primas y productos auxiliares para alimentación animal.

- Tipos de materias primas utilizados para la elaboración de productos para la alimentación animal.
- Principales materias auxiliares usadas para elaborar productos de alimentación animal.
- Documentación y comprobaciones en la entrada de mercancías.
- Condiciones y medios de transporte externo.
- Operaciones y comprobaciones generales en la recepción de mercancías.
- Medición y pesaje de cantidades recibidas.
- Toma de muestras de materias recibidas.
- Métodos y equipos de descarga; mantenimiento y seguridad.
- Registro y toma de datos de productos recibidos; trazabilidad.
- Registro de incidencias y rechazo de no conformidades.

3. Almacenamiento y suministro de materias primas y productos para alimentación animal.

- Condiciones de conservación y almacenamiento de los distintos productos.
- Ubicación de mercancías en almacén: métodos y controles.
- Codificación y clasificación de mercancías.
- Transporte interno de productos, procedimientos y manejo de equipos.
- Documentación, registro y control de existencias. Inventarios.
- Controles y tratamientos para la conservación de productos.
- Protección de las mercancías.
- Medios y equipos de carga y transporte interno de mercancías.
- Mantenimiento y uso de equipos y elementos mecánicos de transporte.
- Salida de productos del almacén, rotaciones y control de stocks.
- Registros y controles de movimiento de almacén.
- Controles del ritmo y dosificaciones de los productos de salida.
- Control automático de procesos: tipos, instrumentos y elementos de control.
- Plan de análisis de riesgos y puntos críticos de control en los almacenes.
- Aplicaciones informáticas para el control del almacén: manejo y control.

4. Expedición de productos elaborados para alimentación animal.

- Recepción y preparación de pedidos.
- Organización de la salida de productos.
- Documentación y registros de salida.
- Etiquetado, marcado y envasado-embalado de productos.
- Tipos, medios y condiciones de transporte externo de productos.
- Útiles y equipos de carga: uso, mantenimiento y medidas de seguridad.
- Sistemas de carga y colocación de la mercancía.

5. Almacenamiento de materias primas con actividad biológica.

- Tipos de premezclas medicamentosas y vitamínico minerales.
- Condiciones de embalaje y transporte.
- Etiquetaje y contenido.
- Características específicas de almacenamiento.
- Manipulación según normativa. Medios de protección.
- Registro de datos y movimientos. Trazabilidad
- Vertidos y residuos. Protección del medio ambiente.

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.