

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS	Duración	40
Código	MF0295_2		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área profesional	Cárnicas		
Certificado de profesionalidad	Carnicería y elaboración de productos cárnicos	Nivel	2
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Acondicionamiento de la carne para su comercialización (Transversal)	Duración	70
	Acondicionamiento de la carne para uso industrial		50
	Elaboración de preparados cárnicos frescos		90
	Elaboración de curados y salazones cárnicos		90
	Elaboración de conservas y cocinados cárnicos		90
	Prácticas profesionales no laborales de Carnicería y elaboración de productos cárnicos		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia: UC0295_2: CONTROLAR LA RECEPCIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS CARNINAS Y MATERIAS AUXILIARES, EL ALMACENAMIENTO Y LA EXPEDICIÓN DE PIEZAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar las medidas e inspecciones de higiene personal y general, adaptándolas a los sistemas de trabajo, para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de los productos evaluando las consecuencias para la seguridad y salubridad de los productos y de los consumidores.

CE1.1 Identificar los requisitos higiénicos que deben reunir las instalaciones y equipos.

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 Describir medidas de higiene personal aplicables a la actividad y relacionarlas con efectos de su inobservancia.

CE1.4 Interpretar la normativa general y las guías de prácticas correctas.

CE1.5 Discriminar entre medidas de higiene personal, las aplicables a distintas situaciones del proceso y/o del individuo.

CE1.6 Identificar el origen y los agentes causantes de las transformaciones de los productos alimentarios y sus mecanismos de transmisión y multiplicación.

CE1.7 Describir las principales alteraciones sufridas por los alimentos durante su elaboración o manipulación, valorar su incidencia sobre el producto y deducir las causas originarias.

CE1.8 Enumerar las principales intoxicaciones o toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

C2: Especificar las condiciones idóneas de entrada o salida de las mercancías y productos auxiliares, de acuerdo a su composición, las cantidades, las necesidades de protección y de transporte externo.

CE2.1 Reconocer la documentación con que deben ir dotadas las mercancías entrantes y las expediciones.

CE2.2 Analizar el contenido de los contratos de suministro de materias primas y de materias auxiliares o de venta de productos y relacionarlo con las comprobaciones a efectuar en recepción o expedición respectivamente.

CE2.3 Analizar los métodos de apreciación, medición y cálculo de cantidades.

CE2.4 Caracterizar sistemas de protección de las mercancías cárnicas: Embalajes, envases, colocación, temperatura.

CE2.5 Comprobar que los productos y materias auxiliares se reciben conforme a pedido y que no han sufrido deterioro en su empaquetado o en su envoltura y en las condiciones de transporte.

CE2.6 Detectar que los medios de transporte cumplen las condiciones técnicas e higiénicas requeridas por el tipo y clase de producto transportado.

CE2.7 Supervisar que las canales y los derivados cárnicos recibidos se ajustan a las condiciones orgánicas y sanitarias establecidas, y anotar y archivar las posibles anomalías observadas.

CE2.8 Cumplimentar los datos y referencias según instrucciones para mantener la correspondiente trazabilidad

CE2.9 Enumerar distintos medios de transporte externo y describir características y condiciones de utilización.

CE2.10 Ante un supuesto práctico de recepción o expedición de mercancías debidamente caracterizado:

- Determinar la composición del lote.
- Precisar las comprobaciones a efectuar en recepción o previas a la expedición.
- Contrastar la documentación e información asociada.
- Detallar la protección con que se debe dotar al lote.
- Fijar las condiciones que debe reunir el medio de transporte y describir la correcta colocación de las mercancías.
- Rechazar, en su caso, las mercancías cárnicas y productos auxiliares que no cumplan las especificaciones.

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

CE3.1 Describir los procedimientos de clasificación de mercancías con destino a la producción cárnica.

CE3.2 Aplicar los criterios de clasificación de productos alimentarios, en función de la caducidad, utilidad, tamaño, resistencia y otras características.

CE3.3 Interpretar sistemas de codificación.

CE3.4 Asignar códigos de acuerdo con el sistema establecido y efectuar el marcaje de las mercancías.

CE3.5 Ubicar, según procedimiento establecido, los productos auxiliares y los materiales de envoltura e identificación.

CE3.6 Llevar registro actualizado de la ubicación, tiempo de almacenaje y disponibilidad de los derivados cárnicos y materias auxiliares.

C4: Controlar las cámaras de frío para el tratamiento y almacenaje de canales, piezas cárnicas y derivados cárnicos elaborados, a fin de conservarlos convenientemente de cara a su utilización posterior o venta.

CE4.1 Verificar, siguiendo el protocolo instituido, los instrumentos y cuadros de control de las cámaras de frío, llevando registro en el soporte establecido.

CE4.2 Asegurar sistemas de cierre y de seguridad de cámaras y equipos de frío siguiendo los turnos ordenados.

CE4.3 Notificar inmediatamente a los técnicos de mantenimiento cualquier anomalía observada tanto en los instrumentos de control de temperaturas como de los sistemas de cierre y de seguridad.

CE4.4 Comprobar cada cierto tiempo, a criterio propio o cuando lo ordenen, los sistemas de producción de frío (compresores, PSA, torre de refrigeración, fluido

refrigerante y otros dispositivos) dando parte inmediatamente de las anomalías o defectos observados.

CE4.5 Interpretar el funcionamiento básico del sistema de producción de frío, desde el más sencillo: Nevera o frigorífico semi-industrial, a los sistemas informatizados de producción de frío industrial que suministra frío y atmósfera controlada a varias cámaras.

CE4.6 Introducir y colocar los canales y las piezas cárnicas (así como los productos auxiliares que lo requieran) en las cámaras y túneles, tanto para la maduración de la carne recién sacrificada como para la mera conservación de las piezas y productos cárnicos elaborados, ajustando las temperaturas de congelación o refrigeración indicadas en el procedimiento.

CE4.7 Atender esmeradamente los turnos establecidos de control de parámetros de temperatura, humedad, tiempos, velocidad del aire. Registrar las anomalías. Corregir las desviaciones y, en su caso, dar parte inmediatamente de las irregularidades observadas.

C5: Analizar los procedimientos de almacenamiento y seleccionar las ubicaciones, los tiempos, medios e itinerarios y las técnicas de manipulación de las mercancías.

CE5.1 Caracterizar los distintos sistemas de almacenamiento utilizados en la actividad cárnica, y explicar las ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.

CE5.2 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.

CE5.3 Relacionar los medios de manipulación con las mercancías tipo, justificando dicha relación en función de las características físicas y técnicas de ambos.

CE5.4 Describir las medidas generales de seguridad que debe reunir un almacén, de acuerdo con la normativa vigente.

CE5.5 Ante un supuesto práctico en el que se proporcionan las características de un almacén, el espacio, los medios disponibles y los tipos de productos a almacenar o suministrar, determinar:

- Las áreas donde se realizará la recepción, almacenaje, expedición y esperas.
- La ubicación de cada tipo de producto.
- Los itinerarios de traslado interno de los productos.
- Los medios de carga, descarga, transporte y manipulación.
- Los cuidados necesarios para asegurar la integridad y conservación de los productos.
- Las medidas de seguridad aplicables durante el manejo de las mercancías.

C6: Cumplimentar la documentación de recepción, de uso interno de almacén y de expedición de la mercancía.

CE6.1 Explicar procedimientos administrativos relativos a recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición.

CE6.2 Precisar función, origen y destino de la mercancía, e interpretar contenido de documentos utilizados al respecto.

CE6.3 Ante un supuesto práctico en el que se proporciona información sobre mercancías entrantes y salientes, especificar los datos a incluir, cumplimentar y cursar:

- Ordenes de pedido y de compra.
- Solicitudes de suministro interno, notas de entrega.
- Fichas de recepción, registros de entrada.
- Ordenes de salida y expedición, registros de salida. Albaranes.
- Documentos de reclamación y devolución.

C7: Aplicar los procedimientos de control de existencias y elaboración de inventarios.

CE7.1 Relacionar la información generada por el control de almacén con las necesidades de otras unidades o departamentos de la empresa.

CE7.2 Explicar los conceptos de stock máximo, óptimo, de seguridad y mínimo, identificando las variables que intervienen en su cálculo.

CE7.3 Caracterizar los diferentes tipos de inventarios y explicar la finalidad de cada uno de ellos.

CE7.4 En un caso práctico para el que se proporciona información sobre los movimientos de un almacén, obtener y valorar datos en relación con:

- El estocaje disponible.
- Los suministros pendientes.
- Los pedidos de clientes en curso.
- Los suministros internos servidos.
- Los productos expedidos.
- Devoluciones.

CE7.5 En un caso práctico para el que se proporciona información sobre los movimientos de un almacén, contrastar el estado de las existencias con el recuento físico del inventario y apreciar las diferencias y sus causas.

C8: Utilizar equipos y programas informáticos de control de almacén.

CE8.1 Instalar las aplicaciones informáticas siguiendo las especificaciones establecidas.

CE8.2 Analizar las funciones y los procedimientos fundamentales de las aplicaciones instaladas.

CE8.3 En un caso práctico en el que se proporciona información caracterizada sobre los movimientos en un almacén:

- Definir los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.
- Realizar altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes.
- Registrar las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.
- Elaborar, archivar e imprimir los documentos de control de almacén resultantes.
- Elaborar, archivar e imprimir, el inventario de existencias

Contenidos

1. Recepción y expedición de mercancías.

- Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
- Tipos y condiciones de contrato:
 - o Documentación de entrada y de salida y expedición.
 - o Composición y preparación de un pedido.
 - o Medición cálculo y pesaje de cantidades recibidas y expedidas.
- Protección de las mercancías cárnicas.
- Transporte externo. Condiciones y medios de transporte.
- Graneles y envasados.
- Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte.

2. Control y manejo de túneles y cámaras de frío.

- Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas:
 - o Fundamentos de la producción de frío.
 - o Evaporadores. Compresores. Condensadores. Torres de refrigeración.
 - o Fluidos refrigerantes. Ventajas e inconvenientes. Efectos medioambientales.
 - o Nuevos sistemas, nuevos fluidos, PSA.
 - o Parámetros indicadores. Controles inmediatos, controles remotos.
 - o Registros y alarmas.
- Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de cierre y de seguridad.
- Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas.
- Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad.
- Cámaras de conservación. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos.
- Control instrumental de túneles y cámaras.
- Anomalías y defectos que puedan detectarse.
- Registros y anotaciones. Partes de incidencia.

3. Almacenamiento de derivados cárnicos.

- Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados cárnicos.
- Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica:
 - o Criterios de clasificación: caducidad, utilidad, tamaño, resistencia y otros.
 - o Técnicas y medios de codificación.
 - o Marcaje de mercancías cárnicas.
- Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos:
 - o Métodos de descarga y carga de las mercancías cárnicas.

- Itinerarios.
- Sistemas de transporte y manipulación interna.
- Composición, funcionamiento y manejo de los equipos.
- Mantenimiento básico de los equipos de carga, descarga y transporte interno.
- Ubicación de mercancías:
 - Métodos de colocación, limitaciones.
 - Óptimo aprovechamiento de los espacios.
 - Señalización de las mercancías cárnica almacenadas.
- Condiciones generales de conservación de los productos: Control del almacén.
- Documentación interna. Registros de entrada y salidas. Fichas de recepción.
- Documentación de reclamación y devolución.
- Órdenes de salida y expedición. Albaranes.
- Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones.
- Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos.

4. Medidas de higiene en carnicería-charcutería y en la industria cárnica.

- Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnica.
- Alteraciones de los alimentos.
- Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne.
- Normativa:
 - Legal de carácter horizontal y vertical aplicable al sector.
 - Guías de prácticas correctas de higiene.
 - Control oficial y sistemas de autocontrol.
 - Pautas de comprobación e inspección.
- Medidas de higiene personal: Durante la manipulación y procesado y en la conservación y transporte.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos:
 - Características de superficies, distribución de espacios, ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
 - Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
 - Materiales y construcción higiénica de los equipos.
 - Limpieza de instalaciones y equipos.
- Niveles de limpieza: Concepto. Limpieza física, química, microbiológica.
- Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización:
 - Fases y secuencias de operaciones.
 - Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones.
 - Desinfección y esterilización. Desinfectantes químicos, tratamientos térmicos.
- Sistemas y equipos de limpieza: Manuales y sistemas automatizados.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

5. Aplicaciones informáticas al control del almacén.

- Manejo de base de datos.
- Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes.
- Manejo de hoja de cálculo.
- Archivar e imprimir los documentos de control de almacén. Control de túneles y cámaras.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Criterios de acceso

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: Carnicería y elaboración de productos cárnica