

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	RECEPCIÓN, ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA	Duración	50
Código	MF0315_2		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área profesional	Productos de la pesca		
Certificado de profesionalidad	Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura	Nivel	2
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Tecnología de pescados	Duración	60
	Acondicionado del pescado y marisco		70
	Preparación y venta de pescados		60
	Elaboración de conservas de pescado y mariscos		50
	Elaboración de semiconservas, salazones, secados, ahumados y escabeches		60
	Elaboración de congelados de productos de la pesca		70
	Elaboración de masas, pastas, precocinados y cocinados de pescado		40
	Prácticas profesionales no laborales de pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia: UC0315_2 CONTROLAR LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, EL ALMACENAMIENTO Y LA EXPEDICIÓN DE PIEZAS Y PREPARADOS DE PESCADO Y MARISCO

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Definir las condiciones de llegada o salida de las mercancías con relación a su composición, cantidades, protección y transporte externo.

- CE1.1 Reconocer la documentación de que deben ir dotadas las mercancías entrantes y las expediciones.
- CE1.2 Analizar el contenido de los contratos de suministro de materias primas o de venta de productos y relacionarlo con las comprobaciones a efectuar en recepción o expedición.
- CE1.3 Analizar los métodos de apreciación, medición y cálculo de cantidades.
- CE1.4 Describir comprobaciones y controles de entradas de materias primas y productos auxiliares.
- CE1.5 Enumerar las principales alteraciones, que se producen en los pescados y mariscos, indicando las características, causas y posibles soluciones.
- CE1.6 Determinar los criterios de selección, clasificación de materias primas y productos auxiliares, en base a sus características.
- CE1.7 Reconocer los criterios de frescura del pescado y marisco.
- CE1.8 Describir los procedimientos de clasificación de los productos de la pesca, en función del tamaño, color, forma, especie y tipo de elaboración
- CE1.9 Identificar, clasificar y codificar los pescados frescos de agua dulce y salada, cefalópodos, moluscos y crustáceos frescos, congelados, troceados y fileteado.
- CE1.10 Realizar la evaluación de materias primas de pescado y/o marisco que van a ser procesadas respecto a las especificaciones requeridas, realizar las mediciones, pesajes y registros pertinentes, reconociendo anomalías y defectos en las materias primas.
- CE1.11 Valorar el estado de las materias primas auxiliares considerando fechas de caducidad, composición, presentación, características físicas u orgánicas, conservación y otros rasgos de apreciación directa.
- CE1.12 Iniciar la toma de datos para la trazabilidad del producto.
- CE1.13 En la recepción o expedición de mercancías:
 - Determinar la composición del lote,
 - Precisar las comprobaciones a efectuar,
 - 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.

C2: Identificar los procedimientos de almacenamiento y seleccionar las ubicaciones, tiempos, medios e itinerarios y técnicas de manipulación de los pescados y mariscos.

- CE2.1 Describir las características básicas, prestaciones y operaciones de manejo y mantenimiento de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna de mercancías más utilizados en almacenes de pescados.
- CE2.2 Relacionar los medios de manipulación con las mercancías tipo, justificando dicha relación en función de las características físicas y técnicas de ambos.
- CE2.3 Describir las medidas generales de seguridad que debe reunir un almacén de acuerdo con la normativa vigente.
- CE2.4 Controlar las condiciones de temperatura, humedad y aireación en salas y cámaras de almacenamiento
- CE2.5 Describir las características de los siguientes elementos:
- 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.
- CE2.6 Describir la ubicación adecuada para cada tipo de producto, los itinerarios de traslado interno de los productos, los medios de carga, descarga, transporte y manipulación en salas o cámaras de refrigeración o congelación (temperatura y humedad).
- CE2.7 Controlar los cuidados necesarios para asegurar la integridad y conservación de los pescados y mariscos y las medidas de seguridad aplicables durante el manejo de los mismos.
- CE2.8 Deducir las condiciones requeridas para su almacenamiento y efectuar las labores previas de limpieza y selección.
- CE2.9 Deducir las condiciones, tipo y cuidados de almacenamiento que requieren los productos auxiliares de acuerdo con sus características y utilización en los procesos.
- C3: Cumplimentar la documentación de recepción, expedición y de uso interno de almacén de pescados.
- CE3.1 Explicar los procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición.
- CE3.2 Precisar la función, origen y destino e interpretar el contenido de los documentos utilizados al respecto.
- CE3.3 En un proceso de recepción de productos de pescado en un almacén en el que se proporciona información sobre mercancías entrantes y salientes, especificar los datos a incluir y cumplimentar y cursar:
- Ordenes de pedido y de compra.
 - Solicitudes de suministro interno, notas de entrega.
 - Hojas de recepción, registros de entrada.
 - Ordenes de salida y expedición, registros de salida.
 - Ordenes de picking, albaranes y facturas.
 - Documentos de reclamación y devolución.
- CE3.4 Enumerar los distintos medios de transporte externo e interno existentes y describir sus características y condiciones de utilización.
- C4: Aplicar los procedimientos de control de existencias y elaboración de inventarios en los almacenes de pescados y mariscos.
- CE4.1 Relacionar la información generada por el control de almacén con las necesidades de otras unidades o departamentos de la empresa, efectuar el suministro a las líneas de producción, de acuerdo con las ordenes de producción.
- CE4.2 Explicar los conceptos de stock máximo, óptimo, de seguridad y mínimo, identificando las variables que intervienen en su cálculo.
- CE4.3 Describir y caracterizar los diferentes tipos de control de inventarios y explicar la finalidad de cada uno de ellos.
- CE4.4 En un proceso de almacenamiento en 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.
- CE4.5 Contrastar el estado de las existencias con el recuento físico del inventario y apreciar las diferencias y sus causas, realizar recuentos periódicos.
- C5: Utilizar equipos y programas informáticos de control de almacén de pescados y mariscos.
- CE5.1 Instalar las aplicaciones informáticas siguiendo las especificaciones establecidas.
- CE5.2 Analizar las funciones y los procedimientos fundamentales de las aplicaciones instaladas.
- CE5.3 En una situación de almacenamiento de productos de la pesca, caso en el que se proporciona información 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.
- CE5.4 Asegurar la correcta rotación de las existencias, así como la valoración de las mismas mediante el método FIFO.

Contenidos

1. Recepción de pescados y mariscos.

- Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
- Transporte externo. Seguridad en su utilización.
- Identificar pescados frescos de agua dulce y salada.
- Identificar especies de moluscos y crustáceos.
- Identificación de los grados de frescura de la pesca.
- Recepcionar materias auxiliares e ingredientes: Envases, embalajes, sal, vinagre, azúcar, aceite, otros productos semielaborados, aditivos etc. Documentación.
- Efectuar el suministro de productos a las líneas de producción, de acuerdo con las notas de pedido.
- Realizar un registro de recepción, almacenamiento, distribución interna de productos.
- Controles sanitarios de pescado y mariscos.

2. Almacenamiento de pescados y mariscos.

- Almacenar pescados y mariscos, clasificados y dispuestos, para su posterior tratamiento. Cetáreas para animales vivos
- Tipos de almacenes de pescado, marisco y productos elaborados a partir de ambos.
- Instalaciones industriales de refrigeración y de congelación para el almacenamiento de pescados y mariscos. Registros, anotaciones. Partes de incidencia.
- Efectuar la distribución de los productos en salas ó cámaras de refrigeración o congelación (temperatura, humedad).
- Sistemas de ordenación, clasificación, manipulación y almacenamiento de productos de la pesca: Técnica, equipo y documentación.
- Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
- Clasificación y codificación.
- Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos.
- Ubicación de mercancías: métodos de colocación.
- Condiciones generales de conservación
- Legislación y normativa de almacenamiento.
- Sistemas y tipos de transporte interno. Puesta en marcha y funcionamiento de automatismos, sinfín, elevadores, carretillas. Seguridad en su utilización.
- Distribución de productos.

3. Control de almacén de pescados y mariscos.

- Documentación interna.
- Registros de entradas y salidas.
- Control de existencias.
- Inventarios.
- Trazabilidad
- Aplicaciones informáticas al control de almacén. ERP

4. Expedición de elaborados de pescado.

- Operaciones y comprobaciones generales en expedición.
- Establecer las órdenes de picking para la realización del pedido.
- Consolidar el pedido y realizar su identificación y packing.
- Realizar un registro de expedición, orden de portes y albarán.
- Rutas de transporte. Mantenimiento de la cadena de frío. Distribución del producto en el medio de transporte.
- Medidas higiénico sanitarias en el transporte de los productos

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: Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura.