



## PROGRAMA FORMATIVO

# **Recepción, almacenamiento y acondicionamiento de productos cárnicos**

Marzo 2022

## IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

|                                            |                                                                     |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominación de la especialidad:</b>    | RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS |
| <b>Familia Profesional:</b>                | INDUSTRIAS ALIMENTARIAS                                             |
| <b>Área Profesional:</b>                   | CÁRNICAS                                                            |
| <b>Código:</b>                             | INAI04                                                              |
| <b>Nivel de cualificación profesional:</b> | 2                                                                   |

### Objetivo general

Realizar operaciones auxiliares de almacén, recepción, preparación y expedición de cargas y descargas con carretilla elevadora, de forma coordinada o en equipo, bajo la supervisión de un responsable, manipulando/ despiezando los productos cárnicos para su distribución.

### Relación de módulos de formación

|                 |                                                           |          |
|-----------------|-----------------------------------------------------------|----------|
| <b>Módulo 1</b> | Funcionamiento y gestión de un almacén                    | 25 horas |
| <b>Módulo 2</b> | Recepción, expedición y preparación de productos cárnicos | 90 horas |
| <b>Módulo 3</b> | Manejo de carretilla elevadora                            | 25 horas |

### Modalidades de impartición

**Presencial**

### Duración de la formación

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| <b>Duración total</b> | 140 horas |
|-----------------------|-----------|

### Requisitos de acceso del alumnado

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Acreditaciones/<br/>titulaciones</b> | Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"><li>- Certificado de profesionalidad de nivel 1</li><li>- Título Profesional Básico (FP Básica)</li><li>- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o equivalente</li><li>- Título de Técnico (FP Grado Medio) o equivalente</li><li>- Certificado de profesionalidad de nivel 2</li><li>- Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio</li><li>- Haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad</li><li>- Prueba específica de competencias clave en lengua castellana y matemáticas (similar a la prueba para el acceso a certificados de nivel 2)</li></ul> |
| <b>Experiencia profesional</b>          | No se requiere.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## Prescripciones de formadores y tutores

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Acreditación requerida</b>                   | <p>Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>- Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>- Técnico medio/ Superior de la familia profesional Industrias alimentarias</li> <li>- Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Industrias alimentarias</li> </ul> |
| <b>Experiencia profesional mínima requerida</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberá acreditar al menos un año de experiencia profesional en actividades profesionales relacionadas con la manipulación de productos cárnicos.</li> <li>- En el caso de no acreditar titulación la experiencia exigida será de 2 años</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Competencia docente</b>                      | Será necesario tener formación metodológica o experiencia docente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

| <b>Espacios formativos</b> | <b>Superficie m<sup>2</sup> para 15 participantes</b> | <b>Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)</b> |
|----------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Aula polivalente           | 30 m <sup>2</sup>                                     | 2 m <sup>2</sup> / participante                                      |
| Sala/obrador de carnicería | 60 m <sup>2</sup>                                     | 4 m <sup>2</sup> / participante                                      |

| <b>Espacio Formativo</b>   | <b>Equipamiento</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aula polivalente           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesa y silla para el formador</li> <li>- Mesas y sillas para el alumnado</li> <li>- Material de aula</li> <li>- Pizarra</li> <li>- PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Sala/obrador de carnicería | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carrilería por donde podrán circular las piezas a trabajar durante la formación</li> <li>- Lavamanos de acción de pedal con agua fría y caliente para poder lavarse las manos antes y después de manipular el género, junto a estas existen dispensadores de papel secamanos</li> <li>- Sala de despiece y preparación con mesas de trabajo</li> <li>- Elementos de recogida y clasificación de productos</li> <li>- Contenedores</li> <li>- Herramientas de corte</li> <li>- Cuchillos</li> <li>- Sierra</li> <li>- Lima</li> <li>- Útiles de afilado</li> <li>- Equipos de protección (Guante y delantal de malla)</li> <li>- Equipos de limpieza de suelos e instalaciones y equipos</li> <li>- Cámara frigorífica</li> <li>- Báscula</li> <li>- Carretilla elevadora</li> <li>- Estanterías a diferentes alturas y de diferentes medidas.</li> <li>- Carretillas manuales de diferentes modelos.</li> <li>- Carretilla automotora de mástil vertical.</li> <li>- Dispositivos de protección de equipos y maquinaria</li> </ul> |

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m<sup>2</sup>/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

#### **Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados**

- 41211034 Almaceneros de industrias alimentarias
- 77011015 Carniceros para la venta en comercio- despiezadores de carne

#### **Requisitos necesarios para el ejercicio profesional**

Según requisitos de la Normativa UNE 58451-2016

#### **Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación**

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)

## DESARROLLO MODULAR

### MÓDULO DE FORMACIÓN 1: FUNCIONAMIENTO Y GESTIÓN DE ALMACÉN

#### OBJETIVO

Reconocer el funcionamiento de un almacén y de los equipos que lo componen, así como la normativa que regula la prevención de riesgos laborales, la higiene y limpieza de equipos y la manipulación de alimentos sensibilizándose hacia la adopción de las diferentes medidas legales

**DURACIÓN :** 25 horas

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

##### Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de las plataformas logísticas
  - Funciones de las plataformas: Entrada, ubicación control de stock y salida
  - Normas de funcionamiento
- Descripción del funcionamiento y control de un almacén
  - Diseño del almacén
  - Flujo de mercancías
  - Unidad de carga
  - Código de barras y otros sistemas de identificación automática
  - Radiofrecuencia
  - Legislación y normativa de almacenamiento.
- Manejo de los equipos de manutención del almacén
  - Equipo de almacenamiento
  - Unidades y manipulación de almacenaje
  - Equipos y medios de almacenaje (envases, embalajes y pales entre otros)
  - Equipos y medios para el movimiento de cargas y mercancías
- Sensibilización hacia las medidas de Seguridad y Prevención de riesgos en el almacén
  - Riesgos y accidentes habituales en el almacén
  - medidas preventivas hacia los riesgos de accidentes
  - Normas básicas de actuación en casos de emergencia e incendios
- Conocimiento de la Normativa higiénico alimentaria y manipulación de alimentos
  - Medidas de higiene personal Durante la manipulación
  - Medidas de higiene personal durante el procesado
  - Medidas de higiene personal en el proceso de la conservación y el transporte.
- Identificación de los requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
  - Orden y limpieza de equipos e instalaciones
  - Niveles de limpieza: 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

##### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Capacidad de observación para identificar las diferentes normas y señales en el funcionamiento de un almacén.
- Valoración de la importancia de cumplir la normativa en materia de seguridad de un almacén e higiene alimentaria

## **OBJETIVO**

Realizar las operaciones básicas en la recepción, almacenaje, expedición y preparación de productos cárnicos adoptando las medidas de seguridad, higiene y limpieza que marca la normativa.

**DURACIÓN:** 90 horas

## **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

---

### **Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas**

- Organización de la recepción de carnes
  - Documentación de entrada y de salida y expedición.
  - Composición y preparación de un pedido.
  - Medición cálculo y pesaje de cantidades recibidas y expedidas.
  - Protección de las mercancías cárnicas.
  - Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte.
- Descripción del almacenamiento de derivados cárnicos
  - Clasificación: caducidad, utilidad, tamaño, resistencia y otros.
  - Técnicas y medios de codificación.
  - Marcaje de mercancías cárnicas.
  - Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos:
  - Métodos de descarga y carga de las mercancías cárnicas.
  - Señalización de las mercancías cárnicas almacenadas.
  - Condiciones generales de conservación de los productos.
- Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización
  - Despiece de canales.
  - Deshuesado y despiece de animales mayores.
  - Clasificación comercial.
  - Deshuesado y despiece de animales menores.
- Elaboración de la 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, estocage mínimo, rotaciones.
  - Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos.
- Uso de aplicaciones informáticas para el 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
- Aplicación de medidas higiénico sanitarias
  - Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnicos
  - Alteraciones de los alimentos
  - Intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne
  - Guías de prácticas correctas de higiene
  - Pautas de comprobación e inspección
  - Medidas de higiene personal en la manipulación, procesado, conservación y transporte.
  - Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
  - Superficies, distribución de espacios, ventilación, iluminación y servicios higiénicos
  - Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento y dispositivos de evacuación
  - Materiales y construcción higiénica de los equipos
  - Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de destrezas en la aplicación de las tareas de despiece básico
- Valoración de la importancia de la aplicación de los protocolos de higiene en la manipulación de las carnes.
- Desarrollo de actitudes responsables en la aplicación de medidas de seguridad para la manipulación de productos cárnicos
- Asimilación de la importancia de realizar la limpieza y el mantenimiento adecuado de los espacios, herramientas y maquinaria en un obrador de carnicería

## MÓDULO DE FORMACIÓN 3: MANEJO DE CARRETILLA ELEVADORA

### OBJETIVO

Manejar una carretilla elevadora interpretando correctamente órdenes de movimiento de materiales y productos para su carga o descarga, con el objeto de proceder a su almacenamiento, suministro y expedición, siguiendo los procedimientos establecidos y observando las normas de prevención de riesgos laborales medioambientales.

**DURACIÓN:** 25 horas

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

#### Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de la carretilla elevadora
  - Características: control visual
  - Partes de una carretilla
  - Dispositivos de seguridad
  - Condiciones de estabilidad
- Manejo de la carretilla elevadora
  - Normas de conducción
  - Comprobación de la puesta en marcha
  - Realización de maniobras
  - Manipulación de cargas y descargas
- Aplicación de medidas de precaución en el manejo de la carretilla elevadora
  - Protección del conductor
  - Prevención de riesgos laborales
  - Dispositivos de protección
- Realización del mantenimiento de la carretilla elevadora
  - Control de los mandos
  - Placas
  - Revisión
  - Conservación

### **Habilidades de gestión, personales y sociales**

- Concienciación de la importancia de evitar riesgos individuales y colectivos innecesarios.
- Detección temprana de los posibles riesgos en el manejo de carretillas elevadoras
- Asimilación de la importancia en la seguridad y planificación de la respuesta a las posibles situaciones de riesgo
- Aplicación correcta del protocolo ante un accidente laboral
- Disposición para intervenir ante cualquier situación de emergencia producida por la conducción de la carretilla elevadora

### **ORIENTACIONES METODOLÓGICAS**

El desarrollo de este módulo será eminentemente práctico, sin perjuicio de una primera y sencilla aproximación teórica que sirva para contextualizar todos y cada uno de los contenidos programados, utilizando para ello los recursos disponibles y que el formador o formadora estime conveniente para su mejor asimilación por el alumnado.

La realización de prácticas, individuales o en equipos de trabajo, propuestas por el formador o formadora o a petición del propio alumnado, será la constante metodológica de todo el programa, exponiendo su desarrollo en clase y activando la participación de todo el grupo.

Se deberá prestar en la medida de lo posible una atención individualizada al alumnado por el formador o formadora, fomentando su autoestima y dotándole de la confianza necesaria para que se convierta en protagonista activo de su propio aprendizaje.

Este curso debe garantizar que su impartición va a tener un impacto positivo en la igualdad, efectuando el análisis de los recursos formativos desde la perspectiva de género, lo que implica considerar el papel que las mujeres juegan en la solicitud y recepción del mismo

### **EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA**

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.
- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo (30% de la nota final de la Acción Formativa) y al final de la acción formativa (70% de la nota final de la Acción Formativa)