



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Recepción y almacenamiento de pescados y mariscos

Marzo 2022

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PESCADOS Y MARISCOS
Familia Profesional:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Área Profesional:	PRODUCTOS DE LA PESCA
Código:	INAJ02
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Realizar operaciones auxiliares de almacén, recepción, consolidación, ubicación básica, preparación y expedición de cargas y descargas con carretilla elevadora, de forma coordinada o en equipo, bajo la supervisión de un responsable, acondicionando los productos del mar para su distribución y acatando las normas de higiene y prevención.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Funcionamiento y gestión de un almacén	25 horas
Módulo 2	Recepción, almacenaje y acondicionamiento de pescados y mariscos para su comercialización	50 horas
Módulo 3	Manejo de carretilla elevadora	25 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total 100 horas

Requisitos de acceso del alumnado

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

Prescripciones de formadores y tutores

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

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30 m ²	2 m ² / participante
Sala/obrador de Pescadería	60 m ²	4 m ² / participante

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador
Sala/Obrador de Pescadería	<ul style="list-style-type: none"> - Sala de despiece y preparación. - Mesas de trabajo para evisceración y manipulación. - Contenedor de basuras. - Herramientas de corte. - Cuchillos. - Tijeras. - Machetes. - Escamadores. - Útiles de afilado. - Equipos de envoltura, embandejado y empaquetado. - Lavadero. - Lavabos de limpieza personal. - Útiles de limpieza de suelos e instalaciones y equipos. - Equipo de emergencia. - Cámara frigorífica. - Tablas. - Arcón congelador. - Báscula. - Mostrador. - EPIs

	<ul style="list-style-type: none"> - Carretilla elevadora - Estanterías a diferentes alturas y de diferentes medidas. - Carretillas manuales de diferentes modelos. - Carretilla automotora de mástil vertical. - Dispositivos de protección de equipos y maquinaria
--	---

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 m²/ 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

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 UN 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 mantenimiento del almacén
 - Equipo de almacenamiento
 - Unidades y manipulación de almacenaje
 - Equipos y medios de almacenaje (envases, embalajes, 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 acondicionamiento de pescados y mariscos adoptando las medidas de seguridad, higiene y limpieza que marca la normativa

DURACIÓN: 50 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Organización en la recepción de pescados y mariscos.
 - Pescados frescos de agua dulce y salada.
 - Especies de moluscos y crustáceos.
 - Grados de frescura de la pesca.
 - Suministro de productos a las líneas de producción según notas de pedido.
 - Registro de recepción, almacenamiento, distribución interna de productos.
 - Controles sanitarios de pescado y mariscos.
- Descripción del almacenamiento de pescados y mariscos.
 - Distribución de los productos en salas o cámaras de refrigeración o congelación (temperatura, humedad)
 - Ordenación, clasificación, manipulación y almacenamiento de productos de la pesca y documentación.
 - Ubicación de mercancías: métodos de colocación.
 - Condiciones generales de conservación
- Caracterización del control de almacén de pescados y mariscos.
 - Legislación y normativa de almacenamiento
 - Documentación interna.
 - Registros de entradas y salidas.
 - Control de existencias. Inventarios.
 - Etiquetado y Trazabilidad
 - Requerimientos y exigencias a los procesos de envasado
 - Procesos de devoluciones y gestión de residuos
 - Aplicaciones informáticas al control de almacén. ERP
- Elaboración de 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.
- Desarrollo del proceso de expedición de elaborados de pescado.
 - Comprobaciones generales en expedición.
 - Establecimiento de las órdenes de packing para la realización del pedido.
 - Realización de pedido y realizar su identificación y packing.
 - Realización de un registro de expedición, orden de portes y albarán.
- Aplicación de medidas higiénico sanitarias
 - Medidas en el transporte de los productos
 - Medidas de higiene personales
 - Manipulación de alimentos

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Orientación a la eficacia y la eficiencia en el desempeño profesional del puesto de una pescadería
- Valoración de la importancia de la aplicación de las buenas prácticas de higiene orientadas a la limpieza de herramientas, maquinaria y zona de trabajo

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).