

Formación académica de Licenciado y de otras de igual nivel relacionadas con este campo profesional.

Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## ANEXO CII

### CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ORGANIZACIÓN DE LONJAS

#### Familia Profesional: Marítimo-Pesquera

Nivel: 3

Código: MAP102\_3

Competencia general: Coordinar y supervisar, la recepción, clasificación y etiquetado para subasta de los productos pesqueros, cumpliendo la normativa en control de calidad, seguridad y salud laboral vigente.

Unidades de competencia:

UC0288\_3: Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja.

UC0289\_3: Controlar la procedencia del producto recepcionado en lonja, asegurando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico sanitario.

UC0290\_3: Supervisar la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto en lonja.

Entorno profesional:

Ámbito profesional: Desarrolla su actividad profesional por cuenta ajena en lonjas de carácter público o privado, grandes, medianas y pequeñas, o en otros establecimientos de recepción, exposición y/o primera venta de productos pesqueros.

Sectores productivos: Se ubica en el sector marítimo-pesquero, dentro de los subsectores de pesca y marisqueo y, concretamente, en la actividad productiva de comercio de pescados y mariscos.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Encargado de lonja.

Supervisor de almacenes de productos pesqueros.

Formación asociada: (480 horas).

Módulos Formativos:

MF0288\_3: Gestión de lonjas (150 horas).

MF0289\_3: Control de productos en lonja (180 horas).

MF0290\_3: Almacenamiento y exposición de productos en lonja (150 horas).

UNIDAD DE COMPETENCIA 1: PARTICIPAR EN LA ORGANIZACIÓN Y REALIZAR LA VIGILANCIA DE LAS CONDICIONES DEL LOCAL, INSTALACIONES, EQUIPOS Y PERSONAL DE LONJA

Nivel: 3

Código: UC0288\_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local para asegurar su adecuación a la normativa higiénico-sanitaria vigente.

CR1.1 Las estancias de trabajo se revisan periódicamente asegurando su ajuste a la normativa vigente.

CR1.2 El estado higiénico de las zonas de descarga y del local o locales donde se recepciona, manipula y subasta el producto, se controla y comprueba, siguiendo el plan preestablecido.

CR1.3 La ventilación y climatización del local o locales donde se realizan la clasificación, exposición y subasta se verifica para mantener el producto en las mejores condiciones de conservación.

CR1.4 La iluminación de los locales donde se realiza la manipulación y venta del producto se revisa para garantizar la realización de las tareas, evitando sobrecalentamientos indeseados del producto.

CR1.5 Los desagües se comprueba que están limpios y cumplen su misión de impedir acumulación de agua en el suelo.

CR1.6 La ausencia de insectos y roedores en los locales de manipulación, almacenamiento y venta se controla con los planes establecidos al efecto, y siguiendo la correspondiente normativa.

RP2: Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones de las instalaciones para asegurar su funcionamiento y minimizar la contaminación del producto.

CR2.1 El estado higiénico de todas las instalaciones se comprueba y su limpieza se organiza y efectúa conforme a la legislación vigente y plan preestablecido, almacenando los productos de limpieza en lugares diferentes a los de manipulación y subasta el producto.

CR2.2 El funcionamiento y las condiciones higiénico-sanitario de las cámaras de mantenimiento del producto se controlan de forma adecuada.

CR2.3 Los sistemas de suministro de agua y de hielo se verifica que cumplen la normativa que les afecta y se mantienen en buen funcionamiento de uso.

CR2.4 Los partes relativos a cualquier incidencia en las instalaciones se cumplimentan y se tramitan según instrucciones establecidas.

RP3: Participar en la organización y realizar la vigilancia de los equipos y materiales de trabajo para asegurar su estado y funcionamiento y minimizar la contaminación del producto.

CR3.1 El estado de uso de los equipos y maquinaria de trabajo se comprueba de forma que garantice su funcionamiento.

CR3.2 Las cajas y/o demás recipientes se revisan y vigilan para que su forma, material y estado higiénico para contener el producto, almacenándose y gestionándose en la forma prevista.

CR3.3 Las operaciones de limpieza de equipos, básculas y demás maquinaria se realizan en la forma prevista.

CR3.4 La vigilancia del sistema informatizado de trabajo se verifica que garantiza el funcionamiento del mismo.

CR3.5 Los partes relativos a cualquier incidencia en equipos y materiales se cumplimentan y se tramitan según instrucciones establecidas.

RP4: Participar en la organización y llevar a cabo la vigilancia de las condiciones higiénico sanitarias de los manipuladores para su adecuación a la normativa vigente y con el fin de minimizar la contaminación del producto.

CR4.1 La indumentaria utilizada por los manipuladores, así como el estado higiénico-sanitario de los mismos se vigila para verificar que cumplen con la legislación vigente y el plan establecido.

CR4.2 El cumplimiento de las normas preestablecidas, en cuanto a hábitos de los manipuladores, se observa para preservar el producto de daños indeseados.

CR4.3 La distribución de tareas y organización de turnos de los manipuladores se efectúa para garantizar el desarrollo del trabajo.

CR4.4 Los partes relativos a cualquier incidencia con los trabajadores de lonja se cubren y se tramitan según instrucciones establecidas.

Contexto profesional:

Medios de producción: Estadillos diarios del plan de limpieza. Termómetros, higrómetros, cámaras frigoríficas. Partes de Mantenimiento y Reparación. Partes de incidencias. Botas de agua, ropa de trabajo, guantes, gorros. Cuadros de distribución de turnos y tareas. Material y productos de limpieza.

Productos y resultados: Locales, instalaciones, equipos, materiales y utensilios de trabajo en correcto estado de uso y ajustados a la normativa que les afecta. El estado higiénico sanitario de los manipuladores cumple las normas legalmente establecidas. Turnos de trabajo adecuadamente organizados. El suministro de hielo se ha realizado de forma efectiva. Partes de mantenimiento, partes de incidencias y estadillos de limpieza debidamente cumplimentados, tramitados y/o archivados.

Información utilizada o generada: Plan de control de calidad. Instrucciones del encargado de control de calidad. Plan de limpieza, de desinsectación y de desratización. Normativa higiénico sanitaria del manipulador de Productos Pesqueros. Normativa referente a los requisitos que deben reunir los locales, instalaciones, equipos y utensilios destinados a productos pesqueros. Partes de mantenimiento, estadillos de limpieza, partes de incidencias, partes de control de cebos. Instrucciones de uso de diferentes equipos y maquinaria y de los productos de limpieza.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2: CONTROLAR LA PROCEDENCIA DEL PRODUCTO RECEPCIONADO EN LONJA, ASEGURANDO LA TRAZABILIDAD, ADECUACIÓN DE LAS TALLAS Y SU ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO

*Nivel: 3*

Código: UC0289\_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Participar en la organización y controlar la procedencia de los productos desembarcados en el puerto y/o que serán comercializados en la lonja para asegurar su trazabilidad.

CR1.1 La procedencia de los productos desembarcados y/o transportados por tierra y que serán vendidos en lonja se somete a una vigilancia y control adecuados.

CR1.2 El libro de Documentos de Transporte se cubre con los datos requeridos y se custodia según protocolo establecido.

CR1.3 La procedencia del producto se registra según la forma establecida en la normativa correspondiente.

RP2: Intervenir en la organización y controlar el estado higiénico sanitario y la adecuación de las tallas de los productos para garantizar su aptitud para el consumo.

CR2.1 La presentación y condiciones de mantenimiento y conservación del producto, antes de la descarga, se comprueba que son las marcadas por la legislación y, en su caso, el plan de calidad.

CR2.2 El estado higiénico-sanitario del producto se mantiene durante la descarga dentro de los parámetros marcados por la legislación y/o plan de calidad.

CR2.3 La preparación de muestras del producto que deban ser enviadas a otros centros de control sanitario se efectúa siguiendo la normativa establecida para evitar la alteración del mismo.

RP3: Intervenir en la organización y controlar la adecuación a la normativa de comercialización de los productos para garantizar su aptitud para la venta.

CR3.1 La vigilancia sobre el producto desembarcado se realiza según las instrucciones recibidas de forma que quede garantizada la aptitud del mismo para el consumo humano.

CR3.2 La comprobación del estado de frescura y tallas del producto se realiza según el plan previsto de forma que se garantice su adecuación a la legislación vigente.

CR3.3 La comprobación sobre el estadio de desarrollo de los individuos desembarcados se realiza siguiendo las instrucciones recibidas de forma que se garantice su adecuación a la normativa vigente.

Contexto profesional:

Medios de producción: Libro de Documentos de Transporte. Libro de registro del producto. Parte de estado de zona de extracción marisquera. Estadillos de reconocimiento de frescura. Legislación de la toma y conservación de muestras de interés sanitario. Plan de control de calidad. Instrucciones del encargado del control de calidad. Partes de incidencias. Partes de mantenimiento y conservación del producto durante el transporte.

Productos y resultados: El producto que entra en lonja cumple la normativa vigente en cuanto a tallas, procedencia, estado de desarrollo, forma y época de captura, conservación y almacenamiento. El estado de frescura del pescado y marisco recepcionado es apto para consumo humano. Las muestras destinadas a análisis, tanto por los inspectores correspondientes como por el departamento de control de calidad, han sido tomadas y procesadas de la forma adecuada. El libro de registro del producto y los partes de incidencia se ha cubierto de la forma prevista y se han tramitado y/o archivado correctamente.

Información utilizada o generada: Libro de documentos de transporte, libro de registro del producto. Legislación relativa a las tallas mínimas, vedas u otros impedimentos para la comercialización del producto (hembras ovadas, paros biológicos...), de todas las especies que se recepcionen. Baremos de reconocimiento de frescura.

Partes de incidencias. Instrucciones sobre la toma de muestras destinadas a análisis de control sanitario y/o de calidad.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3: SUPERVISAR LA RECEPCIÓN, CLASIFICACIÓN, ETIQUETADO Y EXPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN LONJA

*Nivel: 3*

Código: UC0290\_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Efectuar las operaciones necesarias para supervisar la correcta recepción, clasificación y exposición del producto, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.

CR1.1 Los trámites o gestiones para llevar a cabo los atraques y descargas de pesqueros se realizan siguiendo un plan preestablecido.

CR1.2 Las labores de apoyo logístico durante la descarga se vigilan de la manera adecuada

CR1.3 La verificación del correcto desarrollo de las tareas de descarga y la correcta manipulación del producto se efectúan de forma que se minimicen los daños del mismo.

CR1.4 El producto, en caso de espera hasta ser subastado, se mantiene en las condiciones de refrigeración y almacenamiento adecuados.

CR1.5 Los partes relativos a cualquier incidencia durante la recepción y exposición se cumplimentan correctamente y se tramitan de la forma oportuna.

RP2: Efectuar las operaciones necesarias para supervisar la correcta clasificación del producto cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.

CR2.1 La supervisión y la clasificación por tamaños se ajusta a las disposiciones legales establecidas y al plan previamente diseñado.

CR2.2 La supervisión y la clasificación por estados de frescura se ajusta a las disposiciones normativas establecidas y al plan previamente diseñado.

CR2.3 Los partes relativos a cualquier incidencia durante la clasificación se cubren correctamente y se tramitan de la forma oportuna.

RP3: Llevar a cabo las tareas de supervisión para obtener un etiquetado del producto.

CR3.1 La supervisión y control de las etiquetas se efectúa para comprobar que reúnen los requisitos y características legales.

CR3.2 El funcionamiento de las máquinas etiquetadoras o la confección manual de las etiquetas se somete a control para garantizar la veracidad de los datos y su adecuación a la normativa vigente.

CR3.3 Las medidas de control del etiquetado con o sin distintivo de calidad aseguran que se cumplen los requisitos especificados en cuanto a frescura, tamaño mínimo, arte y presentación que les corresponden.

CR3.4 Los partes relativos a cualquier incidencia durante el etiquetado se cumplimentan y se tramitan según instrucciones recibidas.

Contexto profesional:

Medios de producción: Maquinilla eléctrica, cabos, ganchos, palet, cajas, cestos. Hielo, manguera, agua dulce y salada. Carretillas manuales y eléctricas, traspaleta hidráulica, cintas transportadoras. Pesadoras, calibradoras, mesas, etiquetadoras, papel y tinta de impresión, etiquetas normativizadas, etiquetas y sellos de calidad, grapadoras, cerradoras de saco, controladores de temperatura y humedad, megáfonos, pantallas informáticas, pulsadores electrónicos, pizarras, sistemas de ventilación y desagüe. Plano de asignación de lugares de exposición. Estadillos del plan de limpieza, desinsectación y desratización, partes de mantenimiento e incidencias.

Productos y resultados: El atraque y descarga se han efectuado de la manera prevista. El producto ha sido clasificado, expuesto y etiquetado de la forma conveniente.

Información utilizada o generada: Solicitudes de atraque y descarga. Cálculo del volumen de pescado y marisco desembarcado según especie y/o procedencia. Plan de calidad, Plan de desinfección, desratización y desinsectación. Instrucciones del encargado de calidad, Legislación relativa a las normas de exposición y etiquetado de los productos pesqueros. Fichas técnicas del hielo. Manual de instrucciones de distintos equipos y maquinaria. Partes de mantenimiento e incidencias. «Reglamento de atraques».

#### *Módulo formativo 1: Gestión de lonjas*

Nivel: 3.

Código: MF0288\_3.

Asociado a la UC: Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja.

Duración: 150 horas.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Detectar irregularidades en las condiciones de las instalaciones, equipos, utensilios y manipuladores que

afecten al cumplimiento de la normativa vigente y/o plan de calidad preestablecido.

CE1.1 Describir la normativa vigente, respecto a los requisitos higiénico-sanitarios aplicables a los locales y materiales utilizados en el desembarque de productos pesqueros y en los establecimientos de manipulación y comercialización en tierra, que aseguren la preservación de los productos pesqueros.

CE1.2 Describir la normativa, vigente respecto a los manipuladores de alimentos, para minimizar la contaminación de los productos.

CE1.3 Explicar la operativa para efectuar la vigilancia de las condiciones de instalaciones, materiales y manipuladores.

C2: Controlar la ejecución del método de higienización de las instalaciones, equipos y manipuladores, y la utilización de los productos adecuados para garantizar la buena conservación del producto.

CE2.1 Describir los principios del sistema APPCC de acuerdo con la normativa vigente.

CE2.2 Explicar las etapas para la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos y la forma en que deben almacenarse los productos de limpieza.

CE2.3 En casos prácticos de limpieza de instalaciones y/o equipos:

Identificar los útiles y productos necesarios.

Describir las fases de limpieza de un equipo y/o zona de trabajo concretos.

Explicar el almacenamiento del material.

C3: Organizar, distribuir y asignar tareas a los manipuladores.

CE3.1 Describir la organización de los operarios para el desarrollo de las actividades de la lonja.

CE3.2 Identificar las actividades a desarrollar por los operarios asegurando el cumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

CE3.3 En un caso práctico:

Organizar las actividades de los operarios tras la recepción del producto de manera que se minimice el deterioro del mismo.

C4: Reconocer, completar y tramitar los distintos documentos de mantenimiento, incidencias y partes higiénico-sanitarios.

CE4.1 Identificar los documentos de mantenimiento, incidencias y partes higiénico-sanitarios para cumplir la normativa y/o plan de calidad.

CE4.2 Explicar la cumplimentación y tramitación de los documentos anteriores según los reglamentos y/o plan de calidad.

CE4.3 En casos prácticos de aparición de incidencias:

Describir los trámites para cubrir y gestionar los documentos apropiados.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.3, verificación del buen estado de las instalaciones y equipos, teniendo en cuenta las instalaciones y equipos que se encuentran en las lonjas.

C3 respecto a CE3.3, organización de las actividades de los trabajadores propios de una lonja durante el proceso de recepción, clasificación, etiquetado y exposición, así como de la limpieza.

Otras capacidades:

Adaptarse a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales.

Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de forma eficaz con la persona adecuada en cada momento.

Organizar y ejecutar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos específicos de la empresa.

Habituar al ritmo de trabajo de la empresa cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en la organización.

Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas de la empresa.

Contenidos:

Lonjas y centros de expedición en origen:

Normativa aplicable al control de la primera venta de los productos pesqueros.

Seguridad e higiene respecto a instalaciones y equipos.

Normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros.

Higiene alimentaria para manipuladores de productos de la pesca:

Sistemas de autocontrol basados en APPCC.

Peligros en los alimentos. Riesgos asociados. Medidas preventivas.

Principales enfermedades vehiculadas por los alimentos.

Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades y medidas de prevención.

Prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos.

Legislación alimentaria aplicable.

Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado.

Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y envases que estén en contacto con las materias primas.

Productos de limpieza: características, propiedades, riesgos, modo de uso, tiempo de actuación.

Prevención de riesgos laborales:

Precauciones generales durante la realización de las actividades en lonja.

Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

Requisitos básicos del contexto formativo:

Espacios e instalaciones:

Aula polivalente de 2 m<sup>2</sup> por alumno.

Laboratorio de pesca de 60 m<sup>2</sup>.

Perfil profesional del formador:

1. Dominio de los conocimientos relacionados con la supervisión de las instalaciones, equipos y personal de lonjas, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:

Formación académica de Licenciado y de otras de igual nivel relacionadas con este campo profesional.

Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

*Módulo formativo 2: Control de productos en lonja*

Nivel: 3.

Código: MF0289\_3.

Asociado a la UC: Controlar la procedencia del producto recepcionado en lonja, asegurando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico sanitario.

Duración: 180 horas.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Complimentar y tramitar los documentos para garantizar la trazabilidad del producto recepcionado.

CE1.1 Identificar los documentos de control de procedencia y destino de los productos pesqueros, recepcionados en lonja, según la normativa.

CE1.2 Explicar la cumplimentación y tramitación de los documentos anteriores para asegurar la trazabilidad del producto.

CE1.3 En casos prácticos de recepción de un lote de productos pesqueros:

Describir los trámites para supervisar, cubrir y gestionar los documentos identificativos del lote.

C2: Reconocer y validar las condiciones de conservación, de frescura y las tallas de los productos recepcionados, y que los documentos quedan cumplimentados y tramitados.

CE2.1 Explicar las técnicas y medios de conservación de productos pesqueros frescos y congelados para preservar la calidad de los mismos.

CE2.2 Describir la normativa vigente respecto a la comercialización y categorías de frescura y calibrado de los productos pesqueros.

CE2.3 Identificar, complimentar y tramitar los documentos de control higiénico-sanitario y partes de incidencias según la normativa y/o plan de calidad.

CE2.4 En casos prácticos de recepción de un lote de productos pesqueros:

Identificar su estado de frescura.

Determinar la talla de los ejemplares y su adecuación a la normativa.

Cumplimentar el documento de control correspondiente.

C3: Verificar que la toma de muestras se realiza siguiendo el protocolo establecido.

CE3.1 Identificar la técnica de toma de muestras a ejecutar teniendo en cuenta las características del producto.

CE3.2 Describir el protocolo de toma de muestras de manera que se asegure la representatividad de las mismas.

CE3.3 En casos prácticos de recepción de un lote de productos pesqueros:

Realizar la toma de muestras de acuerdo con el protocolo establecido.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.3, tramitación de los documentos de control de trazabilidad de los productos pesqueros recepcionados.

C2 respecto a CE2.4, identificación de estado de frescura y determinación de tallas.

Otras capacidades:

Adaptarse a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales.

Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de forma eficaz con la persona adecuada en cada momento.

Organizar y ejecutar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos específicos de la empresa.

Habituar al ritmo de trabajo de la empresa cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en la organización.

Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas de la empresa.

Contenidos:

Seguridad e higiene:

Normas aplicables a la comercialización, categorías de frescura y calibrado de los productos pesqueros.

Normativa sobre métodos de toma de muestras para el control de productos pesqueros destinados a la alimentación humana.

Parásitos de interés en pescados y mariscos.

Biología de las especies más comunes:

Identificación y diferenciación de las especies más comunes.

Regulación del esfuerzo pesquero: tallas mínimas, vedas, paros programados.

Conservación de productos pesqueros:

Características y cualidades de los envases que contienen alimentos. Propiedades y características de calidad de pescados y mariscos. Factores que afectan a la calidad.

Causas de descomposición de pescados y mariscos.

Efectos de las medidas de conservación en la prevención del deterioro de los productos.

Métodos de conservación:

El hielo. Acondicionamiento en hielo. Utilización higiénica del hielo.

Agua de mar refrigerada y enfriada.

Hielo líquido.

Congelación.

Estiba de crustáceos. Mantenimiento en viveros.

Requisitos básicos del contexto formativo:

Espacios e instalaciones:

Aula polivalente de 2 m<sup>2</sup> por alumno.

Laboratorio de pesca de 60 m<sup>2</sup>.

Perfil profesional del formador:

1. Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con el control de trazabilidad, estado higiénico-sanitario y talla de productos pesqueros recepcionados en lonja, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:

Formación académica de Licenciado y de otras de igual nivel relacionadas con este campo profesional.

Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

### *Módulo formativo 3: Almacenamiento y exposición de productos en lonja*

Nivel: 3.

Código: MF0290\_3.

Asociado a la UC: Supervisar la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto en lonja.

Duración: 150 horas.

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Coordinar los atraques y descargas y su correspondiente apoyo logístico, verificando que las condiciones higiénico sanitarias aplicadas son las exigidas por la normativa vigente y/o el plan de calidad correspondiente, cumplimentando correctamente los partes de incidencias.

CE1.1 Explicar el sistema de organización de atraques y descargas para que esta se efectúe de forma eficaz y con premura.

CE1.2 Identificar los medios materiales para llevar a cabo la descarga de los productos y su transporte.

CE1.3 Describir la normativa vigente respecto a las condiciones higiénico-sanitarias de manipulación y normas de comercialización de los productos pesqueros, que aseguren la conservación de los mismos.

CE1.4 Identificar y cumplimentar los partes de incidencias según la normativa y/o plan de calidad.

C2: Reconocer las características físicas y de cumplimiento que la normativa y/o el plan de calidad exige a las etiquetas, controlando el proceso y herramientas de etiquetado y tramitación de los documentos correspondientes.

CE2.1 Describir la normativa vigente, respecto a la identificación de los productos de la pesca frescos y congelados, necesaria, para cumplimentar su etiquetado.

CE2.2 Identificar, cumplimentar y tramitar los partes de incidencias según la normativa y/o plan de calidad.

CE2.3 En casos prácticos de etiquetado de un lote de productos pesqueros:

Utilizar las etiquetas adecuadas.

Controlar el funcionamiento de los equipos de etiquetado.

Cubrir los partes de incidencias si es necesario.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.1, coordinación de los atraques y descargas y las tareas de apoyo logístico correspondientes.

Otras capacidades:

Adaptarse a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales.

Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de forma eficaz con la persona adecuada en cada momento.

Organizar y ejecutar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos específicos de la empresa.

Habituar al ritmo de trabajo de la empresa cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en la organización.

Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas de la empresa.

Contenidos:

Seguridad e higiene:

Normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros.

Higiene alimentaria para manipuladores de productos de la pesca.

Normas de identificación de los productos de la pesca frescos y congelados.

Manipulación adecuada de los residuos de productos pesqueros:

Manipulación de pescados y mariscos.

Manipulación de los productos pesqueros: recepción, lavado, clasificación, pesaje, almacenamiento.

Equipos de desembarque, manipulación y cámaras de conservación de productos pesqueros: manejo y funcionamiento; detección de averías.

Requisitos básicos del contexto formativo:

Espacios e instalaciones:

Aula polivalente de 2 m<sup>2</sup> por alumno.

Laboratorio de pesca de 60 m<sup>2</sup>.

Perfil profesional del formador:

1. Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con la supervisión de la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto recepcionado en lonja, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:

Formación académica de Licenciado y de otras de igual nivel relacionadas con este campo profesional.

Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

### ANEXO CIII

## CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: FABRICACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES

### Familia Profesional: Industrias Alimentarias

*Nivel: 2*

Código: INA103\_2

Competencia general: Realizar las operaciones de preparación de materias primas y de elaboración de conservas vegetales y cocinados, así como la aplicación de los tratamientos posteriores de conservación, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento de calidad.

Unidades de competencia:

UC0291\_2: Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados.

UC0292\_2: Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias.

UC0293\_2: Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida.

UC0294\_2: Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas.

Entorno profesional:

Ámbito profesional: Desarrolla su actividad en la industria conservera, en pequeñas, medianas y grandes empresas, con niveles muy diversos organizativo-tecnológicos.

Se integra en un equipo de trabajo con otras personas de su mismo o inferior nivel de cualificación, donde desarrollará tareas individuales y en grupo. Dependerá orgánicamente de un mando intermedio. En determinados casos, de pequeñas industrias, o en las que todavía las operaciones manuales poseen relevancia, puede ejercer supervisión de operarios y depender en su ejercicio directamente del responsable de producción.

Sectores productivos: Industrias transformadoras de hortalizas, verduras, legumbres. Industrias de elaboración de zumos, cremogonados y néctares. Industrias de conservación de frutas y elaboradoras de pulpas de frutas y mermeladas. Industrias de platos preparados y salsas de productos vegetales. Industrias de congelación y ultracongelación de productos vegetales.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Elaborador de conservas vegetales.

Elaborador de zumos.

Elaborador de encurtidos y aceitunas.

Elaborador de congelados y ultracongelados.

Elaborador de cocinados.

Elaborador de productos de 4.ª gama.

Formación Asociada: (480 horas).

Módulos Formativos.

MF0291\_2: Operaciones y control de almacén de conservas vegetales. (60 horas).

MF0292\_2: Preparación de materias primas y elaboración de productos vegetales (180 horas).

MF0293\_2: Envasado de conservas vegetales (60 horas).

MF0294\_2: Tratamientos finales de conservas alimentarias (180 horas).

UNIDAD DE COMPETENCIA 1: RECEPCIONAR, CONTROLAR Y VALORAR LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES QUE INTERVIENEN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CONSERVAS VEGETALES Y REALIZAR EL ALMACENAMIENTO Y LA EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS ACABADOS.

*Nivel: 2*

Código: UC0291\_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Realizar la recepción de las materias primas, los materiales y productos, suministrados por los proveedores o el departamento de producción, asegurando su correspondencia con lo solicitado.

CR1.1 Los datos reseñados en la documentación de la mercancía se contrastan con los de la orden de compra o pedido, emitiendo un informe sobre posibles defectos en la cantidad o fecha de caducidad, posibles daños y pérdidas.

CR1.2 Se comprueba que los medios de transporte reúnen las condiciones técnicas e higiénicas requeridas por los productos transportados.

CR1.3 La información referente a las circunstancias e incidencias surgidas durante el transporte, se recopila y archiva según el protocolo establecido.

CR1.4 Se comprueba que los embalajes y los envases que protegen la mercancía se encuentran en buen estado, sin deterioros que puedan condicionar la calidad del producto.

CR1.5 Se verifica que las características y las cantidades del suministro o producto corresponden con la orden de compra o nota de entrega.

CR1.6 La descarga se lleva a cabo en el lugar y el modo adecuados, de forma que las mercancías no sufran alteraciones.

CR1.7 El registro de entrada del suministro o producto se lleva a cabo de acuerdo con el sistema establecido.

RP2: Verificar los tipos y calidades de los productos suministrados, comprobando que cumplen con las especificaciones requeridas.

CR2.1 La toma de muestras se efectúa en la forma, la cuantía y con el instrumental adecuado, de acuerdo a los manuales de procedimiento.

CR2.2 La identificación de la muestra y el traslado al laboratorio, se realizan de acuerdo con los códigos y los métodos establecidos.

CR2.3 Se llevan a cabo las pruebas inmediatas de control de calidad, siguiendo los protocolos establecidos y obteniendo los resultados con la precisión requerida.