

Desenvolupament dels mòduls específics (mòduls A)

Perfil professional: AUXILIAR DE LA INDÚSTRIA CÀRNIA

Família Professional: Indústries alimentàries

Competència general:

Realitzar operacions de suport a la recepció i preparació de les matèries primeres i auxiliars que intervenen en els processos productius. Col·laborar en aquests processos, ajudant en les operacions rutinàries i senzilles d'elaboració i envasat de productes alimentaris, d'acord a les instruccions de treball i a les normes d'higiene i seguretat específiques. Realitzar operacions de neteja i higiene d'equips i instal·lacions, prenent les precaucions i mesures necessàries per a la seguretat de persones i matèries i per al compliment de les normes d'higiene i qualitat alimentàries.

Camp professional

Desenvolupa la seva activitat a la indústria alimentària, en empreses que es dediquen tant a la fabricació directa com les de serveis i productes auxiliars per al sector. S'integra en un equip de treball amb altres persones on desenvolupa tasques normalitzades de suport en les àrees de recepció, preparació, elaboració i conservació; i opera de manera automàtica amb dispositius, equips i instal·lacions a la línia de producció i a la d'envasat i embalatge. Treballa sempre sota instruccions i amb una autonomia tècnica elemental.

Sectors productius

Tots els subsectors de la indústria alimentària i afins.

Ocupacions i llocs de treball relacionats

- Peó de la indústria de l'alimentació.
- Preparador/a de matèries primeres.
- Operador/a de màquines per a elaborar i envasar productes alimentaris.
- Mosso/a de magatzem

Desenvolupament:

I.- Unitats de competència i realitzacions professionals:

UC0543_1: Realitzar tasques de suport en la recepció i preparació de matèries primeres.

RP 1: Col·laborar en el control i la recepció de les matèries primeres i dels productes auxiliars.

RP 2: Realitzar les operacions bàsiques de preparació de les matèries primeres i auxiliars, utilitzant la maquinària, instrumental o equips necessaris per canalitzar-les als processos d'elaboració.

RP 3: Contribuir a l'adopció, en les situacions de treball de la seva competència, de les mesures de protecció necessàries per garantir la seguretat i la higiene personal i les normes que assegurin la qualitat i salubritat alimentària dins de les activitats de la seva competència.

Formació associada:

MF0543_1: Preparació de matèries primeres.

- Matèries primeres i productes
 - Classificació de matèries primeres pel seu origen
 - Varietats i especificacions en funció del producte a obtenir.
 - Principals primeres matèries usades en la indústria alimentària.
 - Productes en curs i acabats.
 - Subproductes, derivats i rebuigs.
 - Mesurament i apreciació sensorial bàsica.
 - Operacions bàsiques de preparació de matèries primeres:
 - Operacions específiques i resultats.
Maquinària i equips específics, posada al punt i maneig.
- Conservació de matèries primeres i materials auxiliars.
 - Cambra de conservació i dipòsit de matèries primeres: nocions de maneig bàsic.
 - Substàncies conservants. Nocions.
 - Altres mesures de conservació.
 - Nocions sobre additius.
- Seguretat laboral i seguretat alimentària
 - Normes bàsiques d'higiene alimentària.
 - Mesures d'higiene personal.
 - Requisits higiènic general d'instal·lacions i equips.
 - Guies de bones pràctiques d'higiene.
 - Riscos més comuns en la indústria alimentària.
 - Normativa bàsica sobre prevenció de danys personals.
 - Plans de seguretat i emergència.
 - Equips de protecció personal

Durada orientativa: 66 h (inclou la part corresponent de la formació pràctica en centres de treball i del projecte integrat)

UC0544_1: Realitzar tasques de suport en l'elaboració, tractament i conservació de productes alimentaris.

RP 1: Realitzar les tasques rutinàries i específiques en les operacions d'elaboració de productes alimentaris, utilitzant els estris i equipaments necessaris per a la continuïtat del procés.

RP 2: Col·laborar en la utilització de les instal·lacions i serveis auxiliars, optimitzant els recursos disponibles en compliment de la normativa pel que fa a l'estalvi energètic.

RP 3: Contribuir a l'adopció, en les situacions de treball de la seva competència, de les mesures de protecció necessàries per garantir la seguretat i la higiene personal i les normes que assegurin la qualitat i salubritat alimentària dins de les activitats de la seva competència.

Formació associada:

MF0544_1: Operacions bàsiques de processos de productes alimentaris.

- Operacions bàsiques d'elaboració de productes alimentaris
 - Premsatge, filtrat, salaó, fumat, tràfecs, tamisat, picat, addició, barrejat, desairejat,
 - concentració, gelificació, embotit, emmollament assecat. Equips específics lligats al subsector.
- Equips per a tractaments tèrmics
 - Unitats climàtiques. Funcionament, instrumental de control i regulació. Estufes i dipòsits de fermentació. Assecadors naturals i artificials. Calderes de pasteurització. Funcionament, instrumental de control i regulació. Esterilitzadors. Funcionament, instrumental de control i regulació. Cambres frigorífiques i amb atmosfera controlada. Funcionament, instrumental de control i regulació. Fluids refrigerants i barreges frigorífiques. Congeladors. Funcionament, instrumental de control i regulació.
 - Seguretat en el maneig dels equips i màquines de tractaments.
- Tractaments d'assecatge, de conservació per calor i de conservació per fred
 - Operacions d'aplicació. Control i regulació de les operacions.
- Elements de regulació i equips de sistemes auxiliars
 - Producció d'aire: Aire i gasos en la indústria alimentària. Producció i conducció d'aire comprimit, compressors. Condicionament d'aire. Producció de calor. Fonaments de transmissió de calor.
 - Calderes o generadors de vapor. Generació d'aigua calenta i vapor. Distribució, circuits.
 - Intercanviadors de calor (d'efecte simple, doble i triple). Producció de fred: Fonaments. Elements bàsics (evaporador, compressor, condensador, vàlvula d'expansió). Torres de refredament.
- Condicionament d'aigua
 - Tractaments per a diferents usos. Distribució d'aigua. Bombatge. Conduccions. Accessoris.
- Seguretat laboral i seguretat alimentària
 - Normes bàsiques d'higiene alimentària. Mesures d'higiene personal. Requisits higièncs generals de instal·lacions i equips. Guies de bones pràctiques d'higiene. Riscos mes comuns en la indústria alimentària. Normativa bàsica sobre prevenció de danys personals. Plans de seguretat i emergència.
 - Equips de protecció personal.
- Protecció mediambiental en la indústria alimentària
 - Tipus de residus generats i els seus efectes enmig.
 - Operacions bàsiques de recuperació, depuració i eliminació.
 - Estalvi hídric i energètic.

Durada orientativa: 122 h (inclou la part corresponent de la formació pràctica en centres de treball i del projecte integrat)

UC0545_1: Manejar equips i instal·lacions per a l'envasat, condicionat i empaquetat de productes alimentaris, seguint instruccions de treball de caràcter normalitzat i dependent.

RP 1: Participar en la preparació dels materials i en la regulació dels equips específics d'envasat, condicionat i embalatge de productes alimentaris, segons les prescripcions establertes a les instruccions de treball.

RP 2: Realitzar el procés d'envasat i condicionat dels productes alimentaris, operant comandaments senzills i automàtics, seguint les instruccions de treball.

RP 3: Realitzar el procés d'embalatge dels productes alimentaris envasats, operant comandaments senzills i automàtics, seguint les instruccions de treball.

RP 4: Contribuir a l'adopció, en el lloc de treball, de les mesures de protecció necessàries per garantir la seguretat personal i la higiene i qualitat del producte alimentari.

Formació associada:

MF0545_1: Envasat i empaquetat de productes alimentaris.

- Materials i productes per a l'envasament i embalatge en la indústria alimentària
 - Principals tipus i modalitats d'envasament de productes alimentaris.
 - Envasos i materials d'envasaments.
- Materials de condicionament
 - Embolcalls diversos.
 - Productes i matèries d'acompanyament i presentació.
 - Etiquetes i elements d'informació.
 - Recobriments.
- Materials d'embalatge
 - Papers, cartrons i plàstics.
 - Fleixos, cintes i cordes.
 - Safates i altres suports d'embalatge.
- Materials auxiliars d'envasament, condicionat i embalatge
- Operacions d'envasament, condicionat i embalatge
 - Manipulació i preparació d'envàs.
 - Neteja d'envasos.
 - Procediments d'envasat.
 - Tipus o sistemes de tancat.
 - Procediment de condicionat i identificació.
 - Operacions d'envasament, regulació i maneig.
 - Manipulació i preparació de materials d'embalatge.
 - Procediments d'empaquetament, retractilat, orientació i formació de lots.
 - Retolació i identificació de lots.
 - Paletització i moviments de palets.
 - Destinació i ubicació de sobrants i rebuigs d'envasament, condicionat i embalatge.
 - Anotacions i registres de consums i producció.
 - Seguretat i higiene en l'envasament i embalatge de productes alimentaris.
- Maquinària d'envasament, condicionat i embalatge
 - Tipus bàsics, principals composts i funcionament de l'envasament.
 - Equips auxiliars.

- Manteniment elemental posada al punt.
- Màquines manuals d'envasat i condicionat. Tipus de panys.
- Màquines automàtiques d'envasat i condicionat.
- Línies automatitzades integrals.
- Tipus bàsics, principals composts i funcionament de l'embalatge.
- Equips auxiliars d'embalatge.
- Manteniment elemental i posada al punt.
- Màquines manuals d'embalatge.
- Màquines automàtiques i robotitzades.
- Línies automatitzades integrals.

Durada orientativa: 66 h (inclou la part corresponent de la formació pràctica en centres de treball i del projecte integrat)

UC0546_1: Realitzar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions es i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària, segons les instruccions rebudes.

RP 1: Realitzar tasques rutinàries de neteja i desinfecció general d'àrees de treball, instal·lacions, maquinària i equipaments de la indústria alimentària, seguint els manuals i les instruccions de procediment.

RP 2: Actuar en tot moment seguint les normes d'higiene establertes a les guies de bones pràctiques i en la legislació vigent, per garantir la salubritat i seguretat dels productes alimentaris.

RP 3: Contribuir a la realització de les operacions de recollida, depuració i abocament de residus que garanteixin la protecció mediambiental.

Formació associada:

MF0546_1: Higiene general en la indústria alimentària.

- Neteja d'instal·lacions i equips
 - Concepte i nivells de netedat.
 - Processos i productes de neteja, desinfeccions, esterilització, desinsectació i desratització.
 - Sistemes i equips de neteja
- Normes d'higiene alimentària
 - Normativa aplicable.
 - Mesures d'higiene personal.
 - Requisits higiènics generals d'instal·lacions i equips.
 - Guies de bones pràctiques d'higiene.
- Alteracions i transformacions dels aliments
 - Origen de les alteracions.
 - Nocions bàsiques de microbiologia.
 - Fonaments de la conservació d'aliments.
 - Riscos per a la salut.
- Repercussió mediambiental de l'activitat de la indústria alimentària
 - Tipus de residus generats i el seu efecte mediambiental.
 - Operacions bàsiques de recuperació, depuració i eliminació.
 - Normativa aplicable al sector.
 - Tècniques de protecció ambiental: Estalvi hídric i energètic. Alternatives energètiques. Residus sòlids i envasos. Emissions a l'atmosfera. Abocaments líquids. Mesures de prevenció i protecció.

Durada orientativa: 94 h (inclou la part corresponent de la formació pràctica en centres de treball i del projecte integrat)

FORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA:

- **Formació específica per al perfil professional:**

Durada orientativa: 212 hores

- Condicions tècniques i sanitàries de sales d'especejament.
- Equips i elements de treball.
- Desossat, especejament de boví i equí, porcí, oví i caprí.

- **FCT** (200 hores incloses en la formació associada a les unitats de competència i en la formació complementària)

- **Projecte integrat** (entre 30 i 60 hores, incloses en la formació associada a les unitats de competència i en la formació complementària)