

Guía de aprendizaje y Evaluación del certificado de profesionalidad de Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria



La Guía de aprendizaje y evaluación del certificado de profesionalidad de Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria, ha sido financiada por el Servicio Público de Empleo Estatal, como una acción del plan de trabajo que ha realizado el Centro Nacional de Formación Profesional Ocupacional de Salamanca en 2012

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

GUÍA PARA EL APRENDIZAJE Y LA EVALUACIÓN

INTRODUCCIÓN	4
I. ORIENTACIONES GENERALES SOBRE LA FORMACIÓN CORRESPONIENTE AL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD	5
II. IDENTIFICACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD	8
UBICACIÓN EN LA FAMILIA PROFESIONAL Y RELACIÓN CON OTROS CERTIFICADOS, CAPACITACIONES PROFESIONALES Y TÍTULOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL	10
III. DESARROLLO MODULAR	13
ESTRUCTURA Y SECUENCIACIÓN.....	13
MÓDULO FORMATIVO 1.....	15
MÓDULO FORMATIVO 2.....	42
MÓDULO FORMATIVO 3.....	86
MÓDULO FORMATIVO 4.....	115
MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES.....	146

INTRODUCCIÓN

Esta GUÍA DE APRENDIZAJE Y EVALUACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA tiene por objetivo apoyar y orientar al personal docente a la hora de impartir las acciones formativas correspondientes a este certificado.

Con esta Guía de Aprendizaje y Evaluación se pretende:

- Proporcionar a los formadores estrategias metodológicas, procedimientos, métodos y recursos didácticos para desarrollar los procesos de enseñanza/aprendizaje y evaluación.

Atender las características de los destinatarios y establecer condiciones que favorezcan el desarrollo del proceso de aprendizaje, seleccionar materiales, medios y recursos didácticos, impartir el curso utilizando técnicas y métodos de comunicación, analizar las condiciones y recursos del entorno donde se desarrolla la acción formativa, son los aspectos esenciales en los procesos de aprendizaje y son tratados en esta Guía.

Otro aspecto esencial que se recoge es la evaluación del aprendizaje, que ha de realizarse con criterios objetivos, fiables y válidos, comprobando, mediante una evaluación continua y final de los módulos y unidades formativas, si se alcanzan los resultados previstos.

Facilitar al alumno la adquisición de las competencias profesionales en sus distintas dimensiones que incluyen también las capacidades personales y sociales vinculadas a la profesionalidad, así como la capacidad para aprender por sí mismo y de trabajar en equipo.

- Favorecer la homogeneidad en las acciones formativas que de un mismo certificado se impartan en los distintos centros y por los diferentes formadores.
- Contribuir a la calidad de la planificación, impartición y evaluación de la Formación Profesional para el Empleo.

Esta Guía, además, cuenta con un documento de apoyo en el que, por una parte, se recogen alternativas metodológicas y técnicas de dinamización en el aula, y, por la otra, las pautas y procedimientos para evaluar el aprendizaje y los criterios para elegir los métodos e instrumentos más adecuados a los conocimientos, destrezas y/o habilidades a comprobar.

Es importante que el docente tenga siempre presente el perfil profesional del Certificado de forma que cada módulo formativo se enfoque considerando el contexto profesional puesto que la formación se dirige finalmente a la adquisición de las competencias que hay que demostrar en la práctica profesional.



I. ORIENTACIONES GENERALES SOBRE LA FORMACIÓN CORRESPONDIENTE AL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Las siguientes orientaciones están inspiradas en la concepción de la formación profesional y, concretamente, de la formación del Subsistema de Formación Profesional para el Empleo, cuya primera finalidad es favorecer la formación a lo largo de la vida de los trabajadores desempleados y ocupados, mejorando su capacitación profesional y desarrollo personal.

La oferta formativa del certificado de profesionalidad ha de proporcionar los conocimientos y las prácticas adecuados a las competencias profesionales recogidas en el perfil profesional del mismo.

Para ello, el marco que ha de orientar el desarrollo de la formación viene recogido en los siguientes puntos:

Concepción y diseño de la formación

- La concepción de una formación abierta, flexible y accesible, estructurada en forma modular que facilite el aprendizaje permanente a través de la oferta formativa.
- La realización de la oferta por la totalidad de los módulos formativos asociados al certificado, o bien por módulos formativos asociados a cada una de las unidades de competencia del mismo, ofertados de modo independiente, a efectos de favorecer la acreditación de dichas unidades de competencia.
- La posibilidad de dividir los módulos formativos en unidades formativas, siempre que proceda, con el fin de promover la formación a lo largo de la vida.
- La consideración de aprendizaje desde una perspectiva integradora y ligada al contexto profesional; vinculando los aspectos teóricos y prácticos y atendiendo a las distintas dimensiones de la competencias profesional (conocimientos, destrezas cognitivas y prácticas, y habilidades vinculadas a la profesionalidad).

Impartición de la acción formativa

- El desarrollo de la formación en un contexto en el que se cumplen los parámetros sobre requisitos mínimos que deben reunir los formadores; los espacios, instalaciones y equipamientos y los criterios de acceso de alumnos.
- La consideración de distintas modalidades de impartición de la formación: de forma presencial, a distancia, teleformación o mixta.



Estrategias metodológicas

- La utilización de estrategias metodológicas que faciliten la participación activa de los alumnos en la construcción de sus aprendizajes, el desarrollo de la motivación, la autonomía, la iniciativa y la responsabilidad necesarias en el desarrollo profesional y personal.
- La realización de prácticas durante la formación que faciliten la transferencia de los aprendizajes a la hora de abordar situaciones, realizar actividades y resolver problemas propios del ámbito laboral.
- El empleo de los medios y recursos didácticos adecuados a los conocimientos y capacidades a adquirir y en conexión con el contexto profesional.

Evaluación del aprendizaje

- La realización de la evaluación por los formadores que impartan las acciones formativas, a través de métodos e instrumentos que garanticen la fiabilidad y validez, tomando como referencia las capacidades y los criterios de evaluación establecidos para cada uno de los módulos formativos.
- La evaluación del alumno por módulos y en su caso por unidades formativas, de forma sistemática y continua, con objeto de comprobar los resultados de aprendizaje y, en consecuencia, la adquisición de las competencias profesionales.
- El reflejo documental, por parte de los formadores, de los resultados obtenidos por los alumnos en cada uno de los módulos del Certificado, de manera que puedan estar disponibles en los procesos de seguimiento y control de la calidad de las acciones formativas.
- La elaboración por los formadores de un acta de evaluación en la que quede constancia de los citados resultados, indicando si han adquirido o no (apto o no apto) las capacidades de los módulos formativos.

Prácticas profesionales no laborales

- El desarrollo de un módulo de prácticas profesionales no laborales con objeto de completar las competencias profesionales no adquiridas en el contexto formativo, facilitar la identificación con la realidad del entorno productivo y la transferencia de los aprendizajes adquiridos en la formación.

Calidad. Evaluación, seguimiento y control de las acciones formativas

- El compromiso de favorecer una formación de calidad que favorezca el aprendizaje y garantice el valor de las acreditaciones obtenidas, ajustándose a los dispositivos de calidad que se implanten en el Subsistema de Formación para el Empleo.



- La realización de un proceso de evaluación, seguimiento y control, según el Plan Anual de Evaluación que determine el Servicio Público de Empleo Estatal, en coordinación con las Comunidades Autónomas, en el que se incluirán acciones de control y evaluación internas y externas, con fines de diagnóstico y mejora de la calidad.

Expedición del certificado de profesionalidad

- La expedición del certificado se realizará a los alumnos que lo soliciten y demuestren haber superado todos los módulos formativos del mismo.

Certificación de módulos

- Quienes no superen la totalidad de los módulos asociados al certificado de profesionalidad y superen los módulos asociados a una o varias unidades de competencia del mismo, recibirán una certificación de los módulos superados que tendrá efectos de acreditación parcial acumulable de las competencias profesionales adquiridas.

Justificación de unidades formativas

- Se podrá obtener una justificación de haber superado unidades formativas siempre que se hayan desarrollado con los requisitos de calidad establecidos para impartir el módulo al que pertenecen.
- Esta justificación tendrá validez en el ámbito de la Administración laboral. La superación de todas las unidades formativas definidas para el módulo, siempre que el participante curse de forma consecutiva al menos una unidad formativa por año, dará derecho a la certificación de módulo formativo y a la acreditación de la unidad de competencia correspondiente.



II. IDENTIFICACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria

Código: INAD0108

Familia profesional: Industrias Alimentarias

Área profesional: Alimentos diversos

Nivel de cualificación profesional: 1

Cualificación profesional de referencia:

INA172_1 “Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria” (RD 1228/2006 de 27 de octubre)

Competencia general:

Realizar operaciones de apoyo en la recepción y preparación de las materias primas y auxiliares que intervienen en los procesos productivos. Colaborar en dichos procesos, ayudando en las operaciones rutinarias y sencillas de elaboración y envasado de productos alimentarios, de acuerdo a las instrucciones de trabajo y a las normas de higiene y seguridad específicas. Manejar cargas con carretillas elevadoras, para la carga y descarga de mercancías, con las precauciones debidas.

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

- UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.
- UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.
- UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.
- UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.



Entorno Profesional:

Ámbito profesional

Desarrolla su actividad en la industria alimentaria de pequeño, mediano o gran tamaño, tanto las que se dedican a la fabricación directa de transformados alimentarios, como las de servicios y productos auxiliares para el sector. Se integra en un equipo de trabajo con otras personas donde desarrolla tareas normalizadas de apoyo en las áreas de recepción, preparación, elaboración y conservación; y opera de forma automática, dispositivos, equipos e instalaciones en la línea de producción y en la de envasado y embalaje. Trabaja siempre bajo instrucciones y con elemental autonomía técnica.

Sectores productivos

Todos los subsectores de la industria alimentaria y afines.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados

Carretillero/a.

Mozo/a de almacén.

1056.1056 Peón de la industria de la Alimentación bebidas y tabaco.

Peón de la industria de la alimentación y bebidas.

Preparador/a de materias primas.

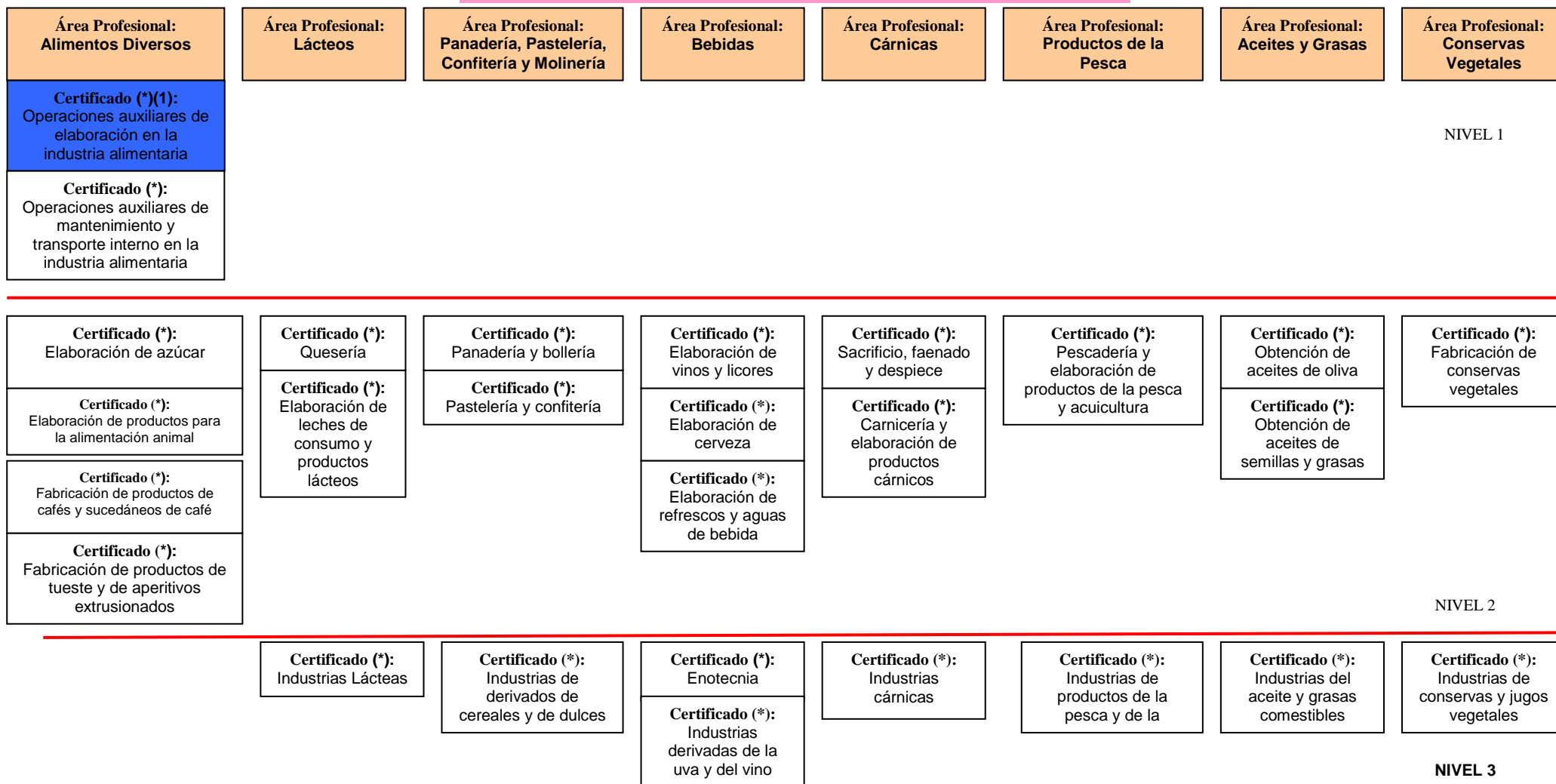
Operador/a de máquinas para elaborar y envasar productos alimentarios.

Duración de la formación asociada: 300 horas

UBICACIÓN EN LA FAMILIA PROFESIONAL Y RELACIÓN CON OTROS CERTIFICADOS, CAPACITACIONES PROFESIONALES Y TÍTULOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL



MAPA DE LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



(*) Certificado aprobado y publicado.

(1) Transversalidad con el MF0432_1 del Certificado de Profesionalidad INAQ0108: Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria

Nota: Este mapa contempla los certificados existentes de la Familia Profesional Industrias Alimentarias (publicados), a fecha 13 de Diciembre de 2011.



El certificado al que se refiere esta guía comparte el módulo formativo “UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras” con el certificado de “Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria (INAQ0108)”, de la misma familia profesional. Asimismo, este módulo formativo se comparte (transversal) con certificados de otras familias profesionales que a continuación se enumeran:

ÁREA PROFESIONAL	CÓDIGO_CDP	DENOMINACIÓN CERTIFICADO
Piedra natural	IEXD0108	Elaboración de la piedra natural
Piedra natural	IEXD0308	Operaciones auxiliares en plantas de elaboración de piedra natural y de tratamiento y beneficio de minerales y rocas
Alimentos diversos	INAD0108	Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria
Ennoblecimiento de materias textiles y pieles	TCPN0109	Operaciones auxiliares de ennoblecimiento textil
Transformación madera y corcho	MAMA0110	Obtención de chapas, tableros contrachapados y rechapados
Transformación madera y corcho	MAMA0210	Fabricación de tableros de partículas y fibras de madera
Logística comercial y gestión del transporte	COML0110	Actividades auxiliares de almacén
Transformación, madera y corcho	MAMA0310	Preparación de la madera
Producción de hilos y tejidos	T CPP0110	Operaciones auxiliares de procesos textiles
Confección en textil y piel	T CPF0111	Operaciones auxiliares de curtidos

Para el certificado de profesionalidad de “Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria” no hay Título de Formación Profesional equivalente o que recoja las unidades de competencia del mismo, a nivel nacional.

OTRAS CAPACITACIONES PROFESIONALES

- La formación establecida en el certificado de profesionalidad de OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la correcta manipulación de alimentos. No obstante cada Comunidad Autónoma establece los requisitos para cumplir la normativa al respecto.
- Asimismo la formación establecida en el módulo formativo MF0432_1 (Transversal) «Manipulación de cargas con carretillas elevadoras» garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la obtención de la habilitación del desempeño de las funciones de conducción de carretillas elevadoras de acuerdo con lo dispuesto en el RD 1215/1997, de 18 de julio.

III. DESARROLLO MODULAR ESTRUCTURA Y SECUENCIACIÓN

Módulos formativos	Unidades formativas	Unidades Aprendizaje	Nº Prácticas representativas
MF1 MF 0543_1: Preparación de materias primas 50 h.	Sin UF	UA1.Materias primas y auxiliares en la industria alimentaria 20 h	Prácticas propuestas: 4 P1: Efectuar la recepción de materias primas y auxiliares según las instrucciones de trabajo recibidas
		UA2. Preparación y acondicionamiento de materias primas y auxiliares en la industria alimentaria 20 h	
		UA3. Seguridad laboral y seguridad alimentaria 10 h	
MF 2 MF 0544_1: Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios. 110 h	UF1 UF0697: Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios 60 h	UA1 Operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios 20 h	Prácticas propuestas: 2 P2: Efectuar operaciones simples en los procesos de elaboración en la industria alimentaria con el utillaje y equipos adecuados
		UA2. Equipos, maquinaria y utillaje utilizado en la elaboración de productos alimentarios 20 h	
		UA3. Tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios 20 h	
	UF2 UF0698: Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios 50 h	UA1. Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria 20 h	Prácticas propuestas: 2 P3: Efectuar operaciones básicas de mantenimiento en instalaciones de procesamiento y elaboración de la industria alimentaria
		UA2. Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos 20 h	
		UA3. Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria 10 h	

Módulos formativos	Unidades formativas	Unidades Aprendizaje	Nº Prácticas representativas	
MF 3 MF 0545_1: Envasado y empaquetado de productos alimentarios 50 h	Sin UF	UA1 Materiales de envasado y embalaje 20 h	Prácticas propuestas: 4 P4: Efectuar operaciones de envasado y acondicionado de un producto alimentario, siguiendo instrucciones de trabajo	
		UA2 Maquinaria de envasado, acondicionamiento y embalaje 10 h		
		UA3 Operaciones de envasado, acondicionamiento y embalaje 20 h		
Módulos formativos	Unidades formativas	Unidades Aprendizaje	Nº Prácticas representativas	Transversalidad
MF 4 MF 0432_1 Manipulación de cargas con carretillas elevadoras 50 h	Sin UF	UA1 Manipulación y transporte de mercancías 20 h	Prácticas propuestas: 3 P5: Carga/descarga y transporte de mercancías en un almacén	Con el MF0432_1 del Certificado de Profesionalidad: INAQ0108 Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria
		UA3 Manejo y conducción de carretillas 30 h		
Duración Total		300 h (*)		

(*) En esta duración total, se encuentra incluido el periodo de prácticas profesionales no laborales cuya duración es de 40 horas.

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Código: MF 0543_1

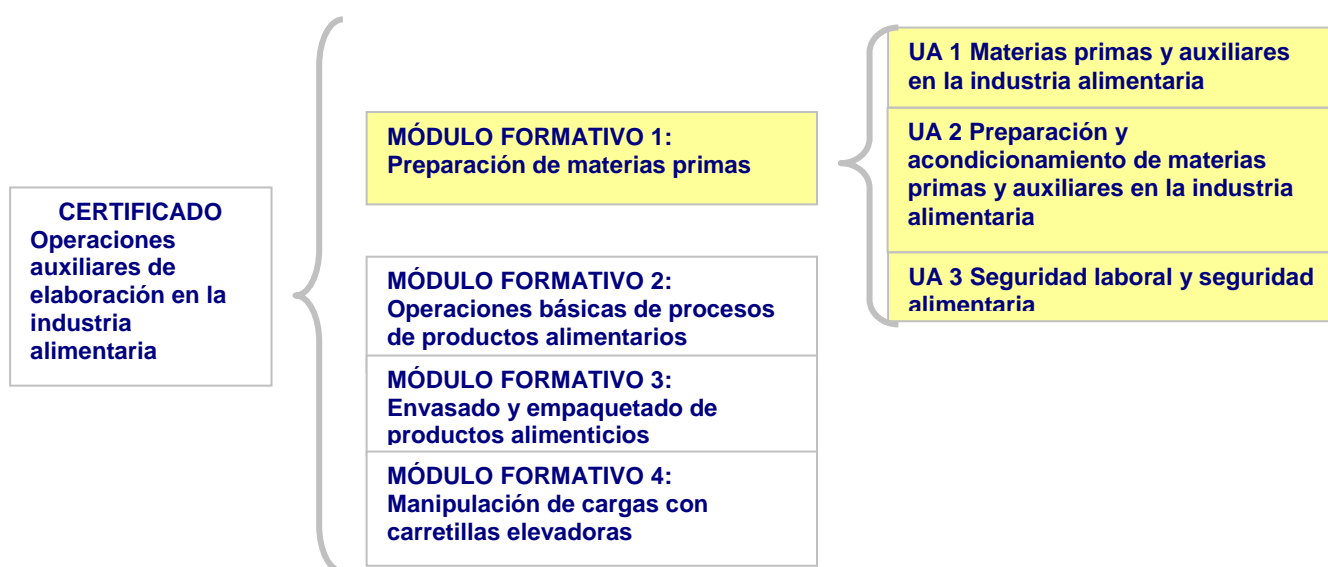
Nivel de cualificación: 1

Asociado a la unidad de competencia: UC0543_1 Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas

Duración: 50 horas

■ Objetivo general

Colaborar en el control y la recepción de materias primas y de productos auxiliares; realizar las operaciones básicas de preparación de las materias primas y auxiliares; contribuir a la adopción de las medidas de protección necesarias en las situaciones de trabajo de su competencia, utilizando en todo momento la maquinaria, instrumental o equipos necesarios, ajustándose a los criterios de realización establecidos en la unidad de competencia correspondiente.



■ Orientaciones sobre el módulo y su evaluación

La preparación de las materias primas en el ámbito de la industria alimentaria es una de las actividades prioritarias, ya que todas las manipulaciones y registros que se realicen desde el control/inspección de recepción hasta la ubicación de las mismas en los lugares habilitados previos a su inclusión en las líneas, contribuyen de manera definitiva a la calidad y seguridad del producto final así como a la trazabilidad del mismo, cuestiones éstas fundamentales para contribuir a la competitividad de la industria alimentaria.

Este módulo se organiza en tres unidades de aprendizaje. La primera unidad comenzará con la identificación de las características básicas de las materias primas y auxiliares entrantes y posteriormente en el desarrollo de las operaciones de recepción, control y valoración de las mismas.

La unidad de aprendizaje número dos trabaja la preparación y el acondicionamiento de las materias primas como primer paso de la elaboración. La tercera unidad se centra en capacitar al alumnado para distinguir y relacionar los factores y situaciones de riesgo que puedan darse en el ámbito de la seguridad laboral así como de la higiene y seguridad alimentarias.

En todas las unidades de aprendizaje se hará hincapié en la asimilación y aplicación de las normas de prevención de riesgos laborales y de seguridad alimentaria, aunque los contenidos sean desarrollados específicamente en la tercera unidad de aprendizaje. El docente deberá remarcar la importancia de la trazabilidad en la industria alimentaria, ya que el control de las materias primas y auxiliares en la etapa de recepción es fundamental a la hora de mantener la trazabilidad del producto final elaborado, siempre teniendo en cuenta el nivel de actuación y responsabilidad que el alumno tendrá en el momento de desempeñar su puesto de trabajo.

La formación de las unidades de aprendizaje del módulo tiene un marcado carácter práctico, como forma de asegurar la asimilación de sus contenidos. En este sentido se recomienda que, al menos, el 60% de la duración del módulo se dedique al desarrollo de prácticas representativas de las competencias a adquirir.

Teniendo en cuenta lo expuesto anteriormente, a lo largo de las unidades de aprendizaje, se procurará que la interacción entre teoría y práctica sea continua. Así, se recomienda intercalar las exposiciones teóricas apoyadas en diferentes recursos didácticos que faciliten la transmisión y el aprendizaje de contenidos (transparencias, visualización de videos, visitas a instalaciones, etc.) con el desarrollo de las actividades prácticas (en el aula polivalente, taller y almacén de industrias alimentarias), la discusión de la aplicabilidad de los contenidos, la aportación de experiencias profesionales del grupo, etc.; de manera que se facilite la comprensión y asimilación de los contenidos por parte de los alumnos.

Dada la amplitud de operaciones que pueden desarrollarse en el ámbito de la industria alimentaria debido a la variedad de subsectores que incluye, el docente deberá presentar los conceptos y operaciones fundamentales de la industria alimentaria, teniendo en cuenta que los alumnos podrán desarrollar sus actividades en múltiples subsectores, procurando que las actividades prácticas se contextualicen adecuadamente pero sin centrarse de



modo constante en un solo subsector. Por este mismo motivo, se propondrán situaciones que si bien no se desarrollarán siempre en un entorno real, describirán el mismo de manera que el alumno, ya sea de modo individual o en equipos de trabajo, proponga respuestas acorde a las situaciones presentadas.

El docente desarrollará durante la impartición del módulo una metodología basada, fundamentalmente, en el trabajo y en la participación activa del alumnado. Para ello se propone la realización de actividades con diferentes agrupamientos que, además de trabajar habilidades y destrezas propias de la competencia, fomentan el desarrollo de actitudes favorecedoras del desempeño profesional (trabajo en grupo, desarrollo de habilidades sociales, comunicación,...).

Para el desarrollo de las diferentes sesiones formativas se realizan las siguientes recomendaciones:

- El formador/a iniciará el módulo exponiendo el objetivo general del mismo, así como las unidades de aprendizaje que lo componen.
- En cada Unidad de aprendizaje expondrá los objetivos específicos a alcanzar en la misma, así como con una recapitulación de lo visto en sesiones anteriores, comprobando el nivel de comprensión de los conceptos ya vistos.
- Cada sesión se comenzará, con una explicación inicial del formador, con la que se tratará de fijar los conceptos fundamentales y básicos, para que el alumnado vaya asimilando los conceptos expuestos y, a su vez, los integre en su proceso de aprendizaje.
- Cada explicación irá acompañada de ejercicios prácticos que permitan detectar y resolver las dificultades en la adquisición de los conceptos anteriormente explicados. Para ello, el formador hará uso de las estrategias metodológicas incluidas en cada unidad de aprendizaje.
- Al final de cada sesión, se hará un resumen de lo visto y un control de comprensión de lo tratado.

Esta metodología permitirá desarrollar tanto una evaluación diagnóstica con la que conocer el punto de partida del alumnado, como formativa que asegure su aprendizaje, introduciendo modificaciones para la mejora de la formación en el momento en que se detecte alguna desviación en los objetivos marcados.

Tal y como se presenta en la tabla que aparece a continuación, durante el módulo se propone el desarrollo de diferentes prácticas que abarcan las principales tareas para la recepción y preparación de las materias primas.

Prácticas representativas del módulo	Duración*	Unidades de aprendizaje que integra cada práctica
1. Efectuar la recepción de materias primas y auxiliares según las instrucciones de trabajo recibidas (1)	4 h	UA 1, UA 3
2. Descargar de materias primas y auxiliares	3 h	UA 1, UA 3
3. Acondicionar las materias primas y auxiliares de manera previa al proceso de elaboración según las instrucciones de trabajo recibidas.	4 h	UA 2, UA 3
4. Efectuar las operaciones de mantenimiento básicas en los equipos de acondicionamiento de materias primas y auxiliares según las instrucciones de trabajo recibidas.	3 h	UA 2, UA 3

(*) Se presenta una duración estimada del tiempo de práctica mínimo para adquirir las competencias implicadas, sin embargo este tiempo será variable en función del contexto en el que se desarrollen las prácticas, el nivel de los alumnos, etc. ya que este aspecto determinará el tiempo o el número de veces que deben repetirse las mismas.

(1) De esta práctica se presenta el modelo completamente desarrollado.

Por otra parte, será necesario el desarrollo de evaluaciones finales (teóricas y prácticas) que constaten la consecución de los objetivos. Los instrumentos recomendados para ello se concretan en la evaluación del módulo.

■ Organización y temporalización del módulo

El desarrollo de todas las Unidades de Aprendizaje recogidas en este Módulo Formativo se desarrollará en distintos entornos, aula de gestión, taller y almacén de prácticas propios de la industria alimentaria, de manera que teoría y práctica se equilibren permanentemente, acorde con los requerimientos de un certificado de nivel 1.

Unidades de aprendizaje	Horas	Aula Polivalente	Taller de industrias alimentarias	Almacén de industrias alimentarias
UA1. Materias primas y auxiliares en la industria alimentaria	20	X	X	X
UA2. Preparación y acondicionamiento de materias primas y auxiliares en la industria alimentaria	20	X	X	X
UA3. Seguridad laboral y seguridad alimentaria	10	X	X	X

■ **Objetivos específicos y criterios de evaluación. Dimensiones de la competencia y contexto profesional**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS Logro de las siguientes capacidades:	CRITERIOS DE EVALUACION Resultados de aprendizaje a comprobar según dimensiones de la competencia		CONTENIDOS
C1: Identificar las características básicas de las materias primas y auxiliares entrantes y ayudar en su recepción, control y valoración.	CONOCIMIENTOS	DESTREZAS cognitivas y prácticas	<p>Conceptos elementales de las materias primas básicas en la industria alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación de las materias primas por su origen. • Variedades y especificaciones en función del producto a obtener. • Protección de mercancías. Condiciones y medios de transporte externos. • Recepción de mercancías en la industria alimentaria. Operaciones y comprobaciones generales. • Documentación básica. Albaranes y hojas de recepción. • Métodos de selección y clasificación de materias primas. • Apreciación sensorial básica de materias primas • Métodos de medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas. • Utillaje y equipos de control y valoración de materias primas, puesta a punto y control • Registros y anotaciones de materias primas recepcionadas. <p>Materias primas auxiliares en las industrias alimentarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materias primas auxiliares principales usadas en la Industria alimentaria. • Condimentos y especias.
	CE1.1 Explicar las condiciones y medios de transporte externo necesarios para las materias primas de la industria alimentaria. CE1.2 Describir las condiciones y características básicas que deben reunir las principales materias primas y auxiliares que entran en el proceso productivo.	CE1.3 Adoptar los métodos de apreciación, medición y cálculo de cantidades en las valoraciones rutinarias normalizadas de materias primas. CE1.4 Relacionar las materias primas con el proceso y el producto final. CE1.5 Explicar los procedimientos elementales de clasificación de las materias primas y de las principales materias auxiliares, realizando alguno de ellos. CE1.6 Reconocer y realizar registros y anotaciones sencillas sobre entradas de materias primas alimentarias. CE1.7 Pesar, calibrar y medir, manejando instrumentos o aparatos sencillos y cálculos elementales. CE1.8 Realizar la descarga o depósito de materias primas, siguiendo instrucciones, de forma que no se ocasionen atascos o situaciones anómalas para el proceso ni daños a las materias primas.	



			<ul style="list-style-type: none"> • Clasificación y descripción de los aditivos de la industria alimentaria. • Soluciones y medios estabilizadores; salmueras, salsas y aderezos.
<p>C2: Efectuar, de acuerdo a instrucciones, la preparación y el acondicionamiento de las materias primas como primer paso de la elaboración.</p>	<p>CONOCIMIENTOS</p>	<p>DESTREZAS cognitivas y prácticas</p>	<p>Conservación de materias primas y materiales auxiliares.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cámaras de conservación y depósito de materias primas: nociones de manejo básico. • Sustancias conservantes. • Otras medidas de conservación. <p>Operaciones básicas de preparación de materias primas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción de los principales procesos de preparación de materias primas: calibrado, limpieza y lavado, secado, cepillado, troceado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, batido, concentración, deshidratación, escaldado, higienización, despiece, descongelación. • Operaciones específicas y resultados. • Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas. • Maquinaria y equipos específicos de preparación de materias primas. • Regulación de parámetros y manejo de mecanismos sencillos de control en maquinaria y equipos.
	<p>CE2.1 Explicar las operaciones básicas de preparación y acondicionamiento de las materias primas y el resultado que se obtiene con dichas operaciones.</p> <p>CE2.2 Describir los útiles y herramientas básicas utilizadas para la preparación de las materias primas.</p> <p>CE2.3 Describir las operaciones de regulación y control básicas a realizar en los equipos y maquinaria utilizados en el acondicionamiento de las materias primas.</p> <p>CE2.5 Describir los tratamientos previos precisos para preparar las materias primas, antes de entrar en la línea de elaboración (baños, molturación, normalización, mezclas, descongelación) y la relación de tales tratamientos con el proceso y el producto final obtenido.</p>	<p>CE2.4 Interpretar la documentación e instrucciones de trabajo que indican los criterios operativos a tener en cuenta.</p> <p>CE2.6 Seleccionar materias primas en función del producto a obtener y de la normalización establecida, limpiando la materia prima y eliminando las partes sobrantes.</p> <p>CE2.7 Ayudar a realizar el mantenimiento y operatividad de las máquinas utilizadas para el acondicionamiento de materias primas manteniendo las prevenciones de seguridad debidas.</p> <p>CE2.8 Valorar la importancia y la dificultad que presentan la preparación y normalización de las materias primas.</p>	



	CONOCIMIENTOS	DESTREZAS cognitivas y prácticas	Seguridad laboral y seguridad alimentaria.
<p>C3: Distinguir y relacionar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad personal y para la higiene y seguridad alimentarias.</p>	<p>CE3.1 Identificar las situaciones de riesgo comunes en la industria alimentaria (riesgos laborales y para las materias y productos).</p> <p>CE3.3 Enumerar las medidas de prevención y protección que deben observarse.</p> <p>CE3.5 Reconocer la finalidad, características y simbología de las señales relacionadas con la prevención de riesgos o de emergencia.</p> <p>CE3.6 Explicar la forma de empleo de las prendas, equipos y elementos de protección personal.</p> <p>CE3.7 Describir las precauciones y medidas a tener en cuenta en la manipulación de materias, equipos y productos para preservar la higiene y seguridad alimentarias</p> <p>CE3.8 Reconocer los hábitos, posturas o prácticas que pueden ocasionar daños a las personas o deteriorar la calidad e higiene de los alimentos.</p>	<p>CE3.2 Deducir las consecuencias para la salud de las personas y para la calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>CE3.4 Detectar los aspectos básicos de la normativa y de los planes de seguridad que han de observarse para las personas y los materiales, comprobando la existencia y el funcionamiento de los dispositivos de seguridad específicos.</p> <p>CE3.9 Detectar las alteraciones posibles en las condiciones ambientales que puedan implicar riesgos sanitarios para las personas y productos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Normas básicas de higiene alimentaria. • Medidas de higiene personal. • Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Guías de buenas prácticas de higiene. • Riesgos más comunes en la industria alimentaria. • Normativa básica sobre prevención de daños personales. Planes de seguridad y emergencia • Equipos de protección personal.



HABILIDADES PERSONALES Y SOCIALES VINCULADAS A LA PROFESIONALIDAD

- **En relación con los superiores o responsables deberá:**
 - Tratar a éstos con cortesía y respeto.
 - Demostrar interés y preocupación por atender los requerimientos que se le soliciten, y en particular los relacionados con los procedimientos de prevención de riesgos laborales y de calidad.
 - Comunicarse con claridad, de manera ordenada y precisa, con las personas responsables del equipo en cada momento, mostrando una actitud participativa.
 - Demostrar responsabilidad ante errores y fracasos cometidos.
- **En relación con otros trabajadores o profesionales deberá:**
 - Tratar a éstos con respeto.
 - Participar y colaborar activamente con otros trabajadores, en su caso, según las instrucciones recibidas.
 - Promover comportamientos seguros y posturas ergonómicas.
 - Evitar distracciones fuera de las pausas reglamentarias o paradas por causas de la producción.
 - Facilitar el desarrollo de las actividades que tengan lugar en áreas comunes.
 - Respetar las aportaciones hechas por otros profesionales.
- **En relación con otros aspectos de la profesionalidad deberá:**
 - Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias.
 - Mantener en buen estado de uso los equipos de protección individual.
 - Respetar las instrucciones y normas internas de la empresa.
 - Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional.
 - Cumplir las normas de comportamiento profesional: ser puntual, no comer, no fumar, no utilizar teléfonos móviles u otros equipos electrónicos que no estén autorizados, entre otras.
 - Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
 - Cuidar los equipos de trabajo y utilizar con economía los materiales.



CONTEXTO PROFESIONAL DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA ASOCIADA AL MODULO

- **Medios de producción**

Equipos de recepción y tratamientos iniciales de materias primas. Equipos de control y valoración de materias primas y auxiliares de la industria alimentaria. Almacenes y áreas de recepción de materias primas y productos. Equipos de protección personal. Materiales auxiliares y materiales para su utilización en los procesos de elaboración.

- **Productos y resultados**

Materias primas y materiales recepcionados y seleccionados. Materias primas y auxiliares preparados y tratados para su pase al proceso de elaboración. Sustancias y aditivos. Materias primas y auxiliares.

- **Información utilizada o generada**

Instrucciones de trabajo. Estadillos u hojas de control y registros. Normativa de fabricación y seguridad. Manuales de funcionamiento de máquinas e instalaciones. Reglamentos y normas sobre higiene alimentaria y sobre control medioambiental. Normativa sobre prevención, seguridad y salud laboral.



■ Unidades de aprendizaje

UNIDAD DE APRENDIZAJE Nº: 1		Duración: 20		
MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA				
Objetivo/s específico/s				
Logro de la/s siguiente/s capacidad/es:				
C1: Identificar las características básicas de las materias primas y auxiliares entrantes y ayudar en su recepción, control y valoración.				
Criterios de evaluación	Contenidos			
Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje:				
Conocimientos				
CE1.1 Explicar las condiciones y medios de transporte externo necesarios para las materias primas de la industria alimentaria.	<p>Conceptos elementales de las materias primas básicas en la industria alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación de las materias primas por su origen. • Variedades y especificaciones en función del producto a obtener. • Protección de mercancías. Condiciones y medios de transporte externos. • Recepción de mercancías en la industria alimentaria. Operaciones y comprobaciones generales. • Documentación básica. Albaranes y hojas de recepción. • Métodos de selección y clasificación de materias primas. • Apreciación sensorial básica de materias primas • Métodos de medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas. • Utillaje y equipos de control y valoración de materias primas, puesta a punto y control • Registros y anotaciones de materias primas recepcionadas. <p>Materias primas auxiliares en las industrias alimentarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materias primas auxiliares principales usadas en la Industria alimentaria. • Condimentos y especias. • Clasificación y descripción de los aditivos de la industria alimentaria. • Soluciones y medios estabilizadores; salmueras, salsas y aderezos. 			
CE1.2 Describir las condiciones y características básicas que deben reunir las principales materias primas y auxiliares que entran en el proceso productivo.				
Destrezas cognitivas y prácticas.				
CE1.3 Adoptar los métodos de apreciación, medición y cálculo de cantidades en las valoraciones rutinarias normalizadas de materias primas.				
CE1.4 Relacionar las materias primas con el proceso y el producto final.				
CE1.5 Explicar los procedimientos elementales de clasificación de las materias primas y de las principales materias auxiliares, realizando alguno de ellos.				
CE1.6 Reconocer y realizar registros y anotaciones sencillas sobre entradas de materias primas alimentarias.				
CE1.7 Pesar, calibrar y medir, manejando instrumentos o aparatos sencillos y cálculos elementales.				
CE1.8 Realizar la descarga o depósito de materias primas, siguiendo instrucciones, de forma que no se ocasionen atascos o situaciones anómalas para el proceso ni daños a las materias primas.				
Habilidades personales y sociales				
<p>▪ En relación con otros aspectos de la profesionalidad deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. - Mantener en buen estado de uso los equipos de protección individual. - Respetar las instrucciones y normas internas de la empresa. - Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional. - Cumplir las normas de comportamiento profesional: ser puntual, no comer, no fumar, no utilizar teléfonos móviles u otros equipos electrónicos que no estén autorizados, entre otras. - Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza. - Cuidar los equipos de trabajo y utilizar con economía los materiales. 				
Estrategias metodológicas				

- Exposición de contenidos relacionados con las condiciones que deben cumplir los medios de transporte para las materias primas así como las condiciones, características básicas y clasificación de materias primas y auxiliares (CE1.1, CE1.2, CE1.5). Es muy importante que se enfoquen estos contenidos a la sensibilización del alumnado respecto a la gran importancia que tiene el proceso de recepción en la calidad de los productos elaborados siendo una etapa crítica para mantener la trazabilidad de los mismos. Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, guías de buenas prácticas, normativa y reglamentación, entre otros). Se combinará con el método interrogativo para identificar los conocimientos previos del grupo y comprobar la comprensión de los trabajadores.
- Realización de ejercicios prácticos individuales y/o en pequeños grupos en las que se apliquen y ejecuten las destrezas y habilidades detalladas en los criterios de evaluación de la unidad de aprendizaje.
 - Explicar los procedimientos elementales de clasificación de las materias primas y de las principales materias auxiliares.
 - Reconocer y realizar registros y anotaciones sencillas sobre entradas de materias primas alimentarias.
 - Pesar, calibrar y medir, manejando instrumentos o aparatos sencillos y cálculos elementales.
 - Realizar la descarga o depósito de materias primas, siguiendo instrucciones, de forma que no se ocasionen atascos o situaciones anómalas para el proceso ni daños a las materias primas.
- Feedback continuo del trabajo realizado por el alumnado y extracción de conclusiones.

Medios

Pizarra para escribir con rotulador, equipos audiovisuales, rotafolios, material de aula, mesa y silla para formador, mesas y sillas para alumno, equipos de control y valoración de materias primas, dispositivos de protección de equipos y maquinaria, equipos de emergencia y señalización de seguridad, medios de limpieza-aseo, equipos de limpieza y desinfección, estanterías y palets para productos alimentarios, instrucciones de trabajo, estadillos u hojas de control y registros, normativa de fabricación y seguridad, reglamentos y normas sobre higiene alimentaria, normativa sobre prevención, seguridad y salud laboral.

UNIDAD DE APRENDIZAJE Nº: 2		Duración: 20		
PREPARACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA				
Objetivo/s específico/s				
Logro de la/s siguiente/s capacidad/es:				
C2: Efectuar, de acuerdo a instrucciones, la preparación y el acondicionamiento de las materias primas como primer paso de la elaboración.				
Criterios de evaluación	Contenidos			
Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje:				
Conocimientos				
CE2.1 Explicar las operaciones básicas de preparación y acondicionamiento de las materias primas y el resultado que se obtiene con dichas operaciones.	Conservación de materias primas y materiales auxiliares. <ul style="list-style-type: none"> • Cámaras de conservación y depósito de materias primas: nociones de manejo básico. • Sustancias conservantes. • Otras medidas de conservación. Operaciones básicas de preparación de materias primas. <ul style="list-style-type: none"> • Descripción de los principales procesos de preparación de materias primas: calibrado, limpieza y lavado, secado, cepillado, troceado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, batido, concentración, deshidratación, escaldado, higienización, despiece, descongelación. • Operaciones específicas y resultados. • Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas. • Maquinaria y equipos específicos de preparación de materias primas. • Regulación de parámetros y manejo de mecanismos sencillos de control en maquinaria y equipos. 			
CE2.2 Describir los útiles y herramientas básicas utilizadas para la preparación de las materias primas.				
CE2.3 Describir las operaciones de regulación y control básicas a realizar en los equipos y maquinaria utilizados en el acondicionamiento de las materias primas.				
CE2.5 Describir los tratamientos previos precisos para preparar las materias primas, antes de entrar en la línea de elaboración (baños, molturación, normalización, mezclas, descongelación) y la relación de tales tratamientos con el proceso y el producto final obtenido.				
Destrezas cognitivas y prácticas.				
CE2.4 Interpretar la documentación e instrucciones de trabajo que indican los criterios operativos a tener en cuenta.				
CE2.6 Seleccionar materias primas en función del producto a obtener y de la normalización establecida, limpiando la materia prima y eliminando las partes sobrantes.				
CE2.7 Ayudar a realizar el mantenimiento y operatividad de las máquinas utilizadas para el acondicionamiento de materias primas manteniendo las prevenciones de seguridad debidas.				
CE2.8 Valorar la importancia y la dificultad que presentan la preparación y normalización de las materias primas.				
Habilidades personales y sociales				
<ul style="list-style-type: none"> ▪ En relación con otros aspectos de la profesionalidad deberá: <ul style="list-style-type: none"> - Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. - Mantener en buen estado de uso los equipos de protección individual. - Respetar las instrucciones y normas internas de la empresa. - Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional. - Cumplir las normas de comportamiento profesional: ser puntual, no comer, no fumar, no utilizar teléfonos móviles u otros equipos electrónicos que no estén autorizados, entre otras. - Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza. - Cuidar los equipos de trabajo y utilizar con economía los materiales. 				
Estrategias metodológicas				

- Exposición de contenidos relativos a las operaciones básicas de preparación y acondicionamiento de materias primas así como los equipos y maquinaria relacionada con los procesos característicos de la industria alimentaria (CE2.1, CE2.2, CE2.3, CE2.5). Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, guías de buenas prácticas, normativa y reglamentación, entre otros). Se combinará con el método interrogativo para identificar los conocimientos previos del grupo y comprobar la comprensión de los trabajadores.
- Realización de ejercicios prácticos individuales y/o en pequeños grupos en las que se apliquen y ejecuten las destrezas y habilidades detalladas en los criterios de evaluación de la unidad de aprendizaje.
 - Interpretar la documentación e instrucciones de trabajo que indican los criterios operativos a tener en cuenta.
 - Seleccionar materias primas en función del producto a obtener y de la normalización establecida, limpiando la materia prima y eliminando las partes sobrantes.
 - Ayudar a realizar el mantenimiento y operatividad de las máquinas utilizadas para el acondicionamiento de materias primas manteniendo las prevenciones de seguridad debidas.
- Feedback continuo del trabajo realizado por el alumnado y extracción de conclusiones.

Medios

Pizarra para escribir con rotulador, equipos audiovisuales, rotafolios, material de aula, mesa y silla para formador, mesas y sillas para alumno, utillaje y maquinaria de preparación y acondicionamiento de materias primas, dispositivos de protección de equipos y maquinaria, equipos de emergencia y señalización de seguridad, medios de limpieza-aseo, equipos de limpieza y desinfección, estanterías y palets para productos alimentarios, instrucciones de trabajo, estadillos u hojas de control y registros, normativa de fabricación y seguridad, reglamentos y normas sobre higiene alimentaria, normativa sobre prevención, seguridad y salud laboral.

UNIDAD DE APRENDIZAJE Nº: 3		Duración: 10
SEGURIDAD LABORAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA		
Objetivo/s específico/s		
Logro de la/s siguiente/s capacidad/es:		
C3: Distinguir y relacionar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad personal y para la higiene y seguridad alimentarias.		
Criterios de evaluación	Contenidos	
Se comprobarán los siguientes resultados de aprendizaje:		
Conocimientos		
CE3.1 Identificar las situaciones de riesgo comunes en la industria alimentaria (riesgos laborales y para las materias y productos).		
CE3.3 Enumerar las medidas de prevención y protección que deben observarse.		
CE3.5 Reconocer la finalidad, características y simbología de las señales relacionadas con la prevención de riesgos o de emergencia.		
CE3.6 Explicar la forma de empleo de las prendas, equipos y elementos de protección personal.		
CE3.7 Describir las precauciones y medidas a tener en cuenta en la manipulación de materias, equipos y productos para preservar la higiene y seguridad alimentarias		
CE3.8 Reconocer los hábitos, posturas o prácticas que pueden ocasionar daños a las personas o deteriorar la calidad e higiene de los alimentos.		
Destrezas cognitivas y prácticas.		
CE3.2 Deducir las consecuencias para la salud de las personas y para la calidad y seguridad alimentaria.		
CE3.4 Detectar los aspectos básicos de la normativa y de los planes de seguridad que han de observarse para las personas y los materiales, comprobando la existencia y el funcionamiento de los dispositivos de seguridad específicos.		
CE3.9 Detectar las alteraciones posibles en las condiciones ambientales que puedan implicar riesgos sanitarios para las personas y productos.		
Habilidades personales y sociales		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ En relación con otros aspectos de la profesionalidad deberá: <ul style="list-style-type: none"> - Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias. - Mantener en buen estado de uso los equipos de protección individual. - Respetar las instrucciones y normas internas de la empresa. - Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional. - Cumplir las normas de comportamiento profesional: ser puntual, no comer, no fumar, no utilizar teléfonos móviles u otros equipos electrónicos que no estén autorizados, entre otras. - Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza. - Cuidar los equipos de trabajo y utilizar con economía los materiales. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Normas básicas de higiene alimentaria. • Medidas de higiene personal. • Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Guías de buenas prácticas de higiene. • Riesgos más comunes en la industria alimentaria. • Normativa básica sobre prevención de daños personales. Planes de seguridad y emergencia • Equipos de protección personal. 		

Estrategias metodológicas

- Exposición de contenidos orientados a que los alumnos conozcan los riesgos laborales más comunes en la industria alimentaria así como los riesgos asociados a la seguridad de materias y productos asociados a las operaciones básicas de elaboración en el sector (CE3.1, CE3.3, CE3.5, CE3.7). Es fundamental que a lo largo de la exposición se desarrolle una labor de sensibilización en materia de seguridad laboral y alimentaria, destinada sobre todo a que los alumnos asuman como rutinarias las actuaciones orientadas a prevenir los riesgos. Esta presentación de contenidos se apoyará con materiales y/o recursos didácticos (presentaciones multimedia, visualización de videos o imágenes asociadas a los contenidos, documentación asociada a los procedimientos de recogida y gestión de residuos, normativa y reglamentación, guías de buenas prácticas, entre otros). Se combinará con el método interrogativo para identificar los conocimientos previos del grupo y comprobar la comprensión de los trabajadores.
- Realización de ejercicios prácticos individuales y/o en pequeños grupos en las que se apliquen y ejecuten las destrezas y habilidades detalladas en los criterios de evaluación de la unidad de aprendizaje.
 - Detectar los aspectos básicos de la normativa y de los planes de seguridad que han de observarse para las personas y los materiales, comprobando la existencia y el funcionamiento de los dispositivos de seguridad específicos.
 - Detectar las alteraciones posibles en las condiciones ambientales que puedan implicar riesgos sanitarios para las personas y productos.
- Feedback continuo del trabajo realizado por el alumnado y extracción de conclusiones.

Medios

Pizarra para escribir con rotulador, equipos audiovisuales, rotafolios, material de aula, mesa y silla para formador, mesas y sillas para alumno, dispositivos de protección de equipos y maquinaria, equipos de emergencia y señalización de seguridad, normativa sobre prevención, seguridad y salud laboral.

■ Modelo de práctica

MF:	1	UNIDADES DE APRENDIZAJE A LAS QUE RESPONDE:	UA1, UA3	DURACIÓN:	4 horas
PRÁCTICA Nº:	1				
EFFECTUAR LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DE TRABAJO RECIBIDAS					
<u>DESCRIPCIÓN</u>					
<p>En pequeños grupos, los alumnos efectuarán la recepción de materia prima propia de la industria alimentaria con alguna no conformidad, desde la llegada de la mercancía hasta su traslado a las instalaciones en las que se proceda a realizar su acondicionamiento, siguiendo de forma ordenada la secuencia de operaciones y adoptando las medidas de seguridad y prevención así como medioambientales pertinentes.</p>					
<u>MEDIOS PARA SU REALIZACIÓN</u>					
<ul style="list-style-type: none"> • Infraestructuras de la industria alimentaria destinadas a la recepción de materias primas y auxiliares • Materias primas y auxiliares propias de la industria alimentaria • Equipos de control y valoración de materias primas • Vestuario y equipo de protección individual. • Equipos de emergencia y señalización de seguridad. • Plan de inspección de mercancías • Instrucciones de recepción de materias primas y materiales auxiliares • Instrucciones de control de no conformidades • Documentación de compras • Registros de inspección/verificación, no conformidad 					
<p>Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal 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.</p>					
<u>PAUTAS DE ACTUACIÓN DEL FORMADOR</u>					
<p>Antes de comenzar la actividad, el docente organizará en el lugar de realización de la práctica, los materiales y equipos necesarios para cada alumno.</p>					
<p>A cada alumno, el docente le indicará las tareas a realizar así como la zona en la que ha de desarrollarse el trabajo.</p>					
<p>El alumno contará con todo el material necesario para desarrollar la actividad. Además se hará hincapié en la importancia que tiene la aplicación de las medidas de prevención de riesgos laborales y de seguridad alimentaria.</p>					
<p>Durante la realización de las tareas el formador se mantendrá cercano al grupo de alumnos, supervisando continua y directamente los trabajos realizados por cada grupo, indicando cuantas correcciones sea necesario durante el proceso para el logro de los objetivos planteados. De este modo se reforzarán y afianzarán las tareas realizadas de un modo correcto y se corregirán las acciones desarrolladas de un modo erróneo y/o con dificultad.</p>					

La evaluación se realizará, tanto a través de la valoración de las evidencias del proceso del trabajo realizado como del producto resultante.

Una vez finalizadas las actividades, cada grupo de alumnos comentará los aspectos en los que han encontrado mayor dificultad. Asimismo, el formador dará indicaciones de las mejores prácticas de cada grupo de alumnos y dónde deben mejorar.

ESPECIFICACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA	
Resultados a comprobar	Indicadores de logro
<p>1. Compara la documentación de las materias primas con la orden de compra.</p> <p>Conforme a los criterios de evaluación CE1.2 y CE1.6</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verificación de contenidos de la orden de compra con el albarán de recepción. • Registro de las operaciones • Aplicación del procedimiento de no conformidades, en su caso • Ajuste a las normas de prevención y seguridad
<p>2. Comprueba la adecuación y condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte</p> <p>Conforme a los criterios de evaluación CE1.1, CE1.6, CE3.3, CE3.4, CE3.5, CE3.6, CE3.7, CE3.8 y CE3.9</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión de la documentación relativa a limpieza y desinfección del transporte (temperaturas en caso de transportes refrigerados). • Inspección visual de las condiciones higiénicas del transporte • Registro de las operaciones • Aplicación del procedimiento de no conformidades, en su caso • Ajuste a las normas de prevención y seguridad
<p>3. Verifica que las mercancías reúnen las condiciones técnicas e higiénicas requeridas.</p> <p>Conforme a los criterios de evaluación CE1.2, CE1.3, CE1.6, CE1.7, CE3.3, CE3.4, CE3.5, CE3.6, CE3.7, CE3.8 y CE3.9</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Inspección de las mercancías antes de la descarga conforme al albarán de compra (cantidad, naturaleza, envases, embalajes, entre otras). • Utilización de los equipos de inspección apropiados • Recogida de muestras de la mercancía antes de la descarga, conforme al plan de inspección. • Registro de las operaciones • Aplicación del procedimiento de no conformidades, en su caso • Ajuste a las normas de prevención y seguridad
<p>4. Optimiza el tiempo de ejecución</p> <p>Conforme a los criterios de evaluación CE1.8</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Optimización del tiempo, respecto al trabajo a efectuar

