

Estándar de competencias profesionales

Realizar el acondicionamiento y exposición de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres)

Familia Profesional	Industrias Alimentarias
Nivel	2
Código	ECP0292_2
Estado	BOE
Publicación	RD 148/2022

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Efectuar operaciones de acondicionamiento (deshuesado, pelado, troceado, descongelado y otras) y de selección de productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) e ingredientes para su consumo en crudo como productos de cuarta gama frescos o venta directa, según especificaciones técnicas, cumpliendo las normativas aplicables de protección medioambiental y de seguridad alimentaria.

IC1.1 Los vegetales se seleccionan, en segunda revisión según destino, para la obtención de productos de cuarta gama o venta directa, mediante los equipos establecidos, comprobando que cumplen las características requeridas, considerando el índice de madurez, la fecha de caducidad del producto, tamaño, aspecto y otras.

IC1.2 Los vegetales destinados a consumo en crudo (comercialización o cuarta gama) se acondicionan por medio de las operaciones de deshuesado, pelado, troceado, encerado, escaldado, descongelación y otras, con medios manuales y/o eléctricos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

IC1.3 Los ingredientes requeridos (especies, aditivos, entre otros), se seleccionan, según lo establecido para la obtención de preparados frescos vegetales, de forma que el producto resultante, cumpla con los requerimientos del mercado y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

EC2 Efectuar la recogida y depuración de los residuos vegetales, almacenando los residuos según lo establecido para evitar la repercusión ambiental, siguiendo requerimientos establecidos y cumpliendo la normativa aplicable de protección medioambiental.

IC2.1 Los residuos generados en el acondicionamiento de vegetales se recogen, según lo establecido para cada uno de ellos.

IC2.2 Los residuos se almacenan en forma y lugar, siguiendo las instrucciones de la operación y las normas legales establecidas.

IC2.3 Los residuos se depositan en los lugares especificados, bien para su tratamiento o reciclado o eliminación, cumpliendo la normativa aplicable de protección medioambiental.

IC2.4 Los resultados obtenidos se registran, comunicando las desviaciones detectadas, de acuerdo con los requerimientos exigidos.

IC2.5 Los materiales y restos inorgánicos sobrantes del envasado se eliminan, depositándolos en el lugar establecido, cumpliendo la normativa aplicable de medio ambiente.

EC3 Preparar las piezas y los productos vegetales frescos, para el montaje de estanterías y expositores en despacho de atención al público, atendiendo los gustos del cliente.

IC3.1 La variedad de los productos vegetales frescos a exponer para su venta se determina, según especificaciones, así como el tiempo y las condiciones requeridas de conservación-exposición.

IC3.2 Los productos vegetales frescos para la venta se seleccionan, considerando el tiempo y las condiciones requeridas de conservación-exposición.

IC3.3 Las estanterías y expositores de productos vegetales frescos se montan, en función de las calidades y las necesidades de venta.

IC3.4 Los productos vegetales frescos para la venta se ubican en estanterías y expositores, de acuerdo con el tipo y categoría, según especificaciones, situando la información de los productos y precios en sitios visibles.

IC3.5 La información relativa a los productos en venta se incluye en estanterías y expositores, en función de sus características.

EC4 Efectuar las operaciones de cobro en la venta de productos vegetales y/o servicios, empleando los equipos disponibles y cumpliendo la normativa aplicable de protección de datos de carácter personal a fin de formalizar la venta y prestar un servicio de calidad.

IC4.1 El estado de los medios de cobro-datáfono, PDA, TPV, lectores de códigos de barras, dispositivos con tecnología RFID/NFC u otros- se comprueba preparando antes del inicio de

la actividad su operatividad y la disposición de efectivo, según los medios establecidos por la organización.

IC4.2 El precio final del producto vegetal se establece, pasando el código de identificación del producto y/o servicio -código de barras, tarjeta, etiqueta u otros- por el lector precios escáner óptico de precios, lector de código de barras u otros- o introduciendo, en su caso, el código manualmente cuando éste no figure, minorando en su caso el precio, con abonos, documentos promocionales o de fidelización, vales, ticket regalo, devoluciones u otros, informando al superior jerárquico si excede del ámbito de su responsabilidad.

IC4.3 Los productos vegetales y/o servicios se cobran con los medios habituales de pago -efectivo, cheques, tarjetas, medios electrónicos, pagos con tecnología RFID/NFC u otros- en función del canal de comercialización, entregando la vuelta de efectivo, en su caso, según el procedimiento establecido por la organización.

IC4.4 La documentación justificativa de la venta (albarán, factura, factura simplificada, justificante de entrega, recibo, documentación logística u otros documentos), se entrega al cliente después de solicitar la firma, si fuera preciso.

IC4.5 Los elementos de seguridad, sistemas antihurto y etiquetas se retiran según el procedimiento establecido por la organización, previo a la entrega del producto al cliente.

IC4.6 El empaquetado y/o embalado de productos vegetales se ejecuta para su comercialización directa, en su caso, utilizando el material, forma y técnica según la naturaleza del producto, teniendo en cuenta la estética e imagen corporativa y de acuerdo al procedimiento establecido por la organización.

IC4.7 El cobro telemático se tramita solicitando y/o comprobando los datos personales y del pago del usuario, informando sobre los posibles gastos derivados del servicio, según la normativa aplicable de servicios de pago y el procedimiento establecido por la organización.

IC4.8 La devolución de los productos vegetales se tramita, procediendo al abono del importe de los mismos y recepcionando el producto, de acuerdo con las normas internas establecidas por la organización.

IC4.9 El control de caja se ejecuta a partir de las operaciones de arqueo y cierre de la misma, detectando posibles desviaciones, descuadres e incidencias, reportando la información y documentación al responsable según el procedimiento establecido por la organización.

EC5 Envasar las materias primas vegetales que así lo requieran, para su comercialización como productos de cuarta gama, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

IC5.1 Los materiales, equipos y técnicas de envoltura (bolsas, bandejas, entre otras), se seleccionan, comprobando que cumplen los requerimientos para el producto a tratar en relación con la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- IC5.2** Los productos de cuarta gama manipulados se disponen para su envasado (en bandejas, bolsas y tarrinas), etiquetado y almacenamiento a temperaturas óptimas de conservación para su distribución en fresco.
- IC5.3** Los vegetales destinados a envasado y/o embandejado se dosifican en función del peso, tamaño, número de unidades, utilizando los equipos y materiales requeridos, verificando que permanecen dentro de los márgenes establecidos.
- IC5.4** Los envases se cierran o sellan con los equipos establecidos, controlando que se ajusta a lo especificado para cada clase de producto, cumpliendo la normativa aplicable.
- IC5.5** La información de las etiquetas se comprueba, verificando que está completa, de acuerdo con el tipo de producto y lote envasado.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Sistemas de transporte: cintas, sinfines, carretillas, palas. Básculas, básculas-clasificadoras. Calibradoras. Desgranadoras, trilladoras, despuntadoras. Lavadoras, aspersoras, cepilladoras. Peladoras mecánicas, químicas. Deshuesadoras de frutos. Troceadoras, guillotinas, útiles de corte. Escaldadores, secadora-centrífuga, túnel de secado, equipos de concentración.

Información utilizada o generada

Manuales de utilización de equipos. Especificaciones de materias primas y productos. Resultados de pruebas de calidad. Manuales de procedimientos-instrucciones de trabajo. Partes, registros de trabajo e incidencias. Resultados de pruebas de calidad "in situ". Normativa aplicable de prevención de riesgos y medioambientales y de seguridad alimentaria.