

Estándar de competencias profesionales

Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y expedición de las materias cárnicas, primas y auxiliares

Familia Profesional	Industrias Alimentarias
Nivel	2
Código	ECP0295_2
Estado	BOE
Publicación	RD 148/2022

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Acondicionar el área de trabajo para evitar contaminaciones durante la recepción, acondicionamiento, almacenamiento y expedición de las materias cárnicas primas y auxiliares, según indicaciones de las fichas técnicas y cumpliendo las normativas aplicables sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.
- IC1.1** La información sobre las materias cárnicas primas y auxiliares y la planificación de las operaciones a efectuar se obtienen a partir de la ficha técnica de los diferentes productos a elaborar.
- IC1.2** Las instalaciones y equipos de recepción y almacenamiento de derivados cárnicos se limpian y/o desinfectan, por métodos manuales o automáticos (equipos CIP), comprobando al inicio de cada jornada, turno o lote que se encuentran listos para su uso, situando las señales reglamentarias según las pautas establecidas en las fichas técnicas de trabajo.
- IC1.3** Las posibles deficiencias en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de producción se detectan, aplicando acciones preventivas, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos y/o correctoras.
- IC1.4** Las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos (cámaras frigoríficas, básculas, entre otras), se preparan, regulando los elementos operadores de las mismas, según especificaciones de la ficha técnica de producción.

IC1.5 El estado de limpieza y aseo personal, se mantiene, según lo requerido en la normativa aplicable, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los productos alimentarios.

IC1.6 Las operaciones referidas a planes de limpieza y desinfección, plan de control de plagas, se registran, anotando todas las actuaciones en el soporte establecido por la empresa.

EC2 Efectuar el mantenimiento de primer nivel de los equipos, máquinas y herramientas utilizadas en la recepción, acondicionamiento, almacenamiento y expedición de las materias cárnicas primas y auxiliares para evitar paradas en la producción en las operaciones a realizar, cumpliendo las normativas aplicables sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.

IC2.1 El funcionamiento de los equipos, de las máquinas y de los instrumentos auxiliares utilizados (equipos de transporte, cámaras frigoríficas, básculas, dosificadores, entre otras), se comprueban, teniendo en cuenta las variables (peso, temperatura, entre otras) y siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo.

IC2.2 Las posibles anomalías de funcionamiento de los equipos se corrigen, sustituyendo los elementos defectuosos o gastados según el plan de mantenimiento de primer nivel, informando al superior de aquellas averías que superen su competencia.

IC2.3 Las operaciones referidas al mantenimiento efectuado en las fichas técnicas correspondientes se recopilan, anotando las piezas y operaciones que hayan sido mantenidas o sustituidas.

EC3 Recepcionar las materias primas cárnicas y auxiliares, controlando la calidad, utilizando los equipos requeridos, para obtener productos con las características establecidas, cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria y de calidad.

IC3.1 Las materias primas cárnicas y productos auxiliares (medias canales, aditivos, especias, sal, tripas, entre otros) recibidas se contrastan con la documentación de compra y recepción (solicitudes de suministros, fichas de recepción, registros de entrada y salida, albaranes y documentos de reclamación y devolución, entre otros), verificando el estado y caducidad de la mercancía, informando ante cualquier anomalía.

IC3.2 Las características y cantidades del suministro recibido se comprueban, mediante inspección visual y pruebas "in situ", comprobando el cumplimiento de las garantías sanitarias, temperatura de las materias primas y detectando aquellas mercancías que no reúnan las exigencias de calidad y técnicas e informando de las anomalías e incidencias.

- IC3.3** El estado de los embalajes y envases que protegen las materias cárnicas y productos auxiliares recibidos se comprueban, verificando que cumplen con las condiciones requeridas y no presentan deterioros que puedan condicionar su calidad.
- IC3.4** La mercancía se descarga en el lugar establecido, utilizando la maquinaria y herramientas determinadas, no depositándolas directamente en el suelo y para evitar que puedan sufrir alteraciones.
- IC3.5** La entrada de suministro de las materias cárnicas y productos auxiliares se registra, así como la información referente a circunstancias e incidencias en la recepción, en el soporte requerido, archivándolo según el protocolo establecido para control de la trazabilidad.
- EC4** Almacenar las materias primas cárnicas y auxiliares para tener disponibilidad, optimizando los recursos, controlando el tiempo y los factores físicos, higiénicos y microbiológicos de almacenamiento, cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.
- IC4.1** Las materias primas cárnicas y auxiliares se distribuyen en almacenes, depósitos y cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad) y a los criterios establecidos, alcanzando un óptimo aprovechamiento del volumen de almacenamiento disponible, asegurando su integridad y que se facilite su identificación y manipulación, cumpliendo los límites críticos de las medidas de control de los APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), control de alérgenos, según lo determinado en la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- IC4.2** Los parámetros variables (de temperatura, humedad relativa, luz y aireación, entre otros) de almacenes, depósitos y cámaras se controlan, ajustándolos en los cuadros de mandos, de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de cada producto.
- IC4.3** El periodo de almacenamiento se fija en función del tipo de mercancía y su destino (elaboración en fresco o tratamiento industrial) y considerando la documentación de entrada.
- IC4.4** Las existencias de materias primas, auxiliares y derivados cárnicos preparados se clasifican, respecto al tiempo y plazo, a partir del recuento efectuado, considerando el estado y la caducidad de existencias e incluyendo los datos derivados del mismo, en el soporte según modelo de inventario establecido.
- IC4.5** La disponibilidad de existencias de las mercancías para cubrir los pedidos internos y externos, se controlan, comprobando los documentos (órdenes, notas, albaranes) de entradas y salidas de almacén y actualizando el inventario, sobre los stocks y las posibles reposiciones.
- IC4.6** Los movimientos del almacén se registran documentalmente, archivándolos de acuerdo con el sistema establecido.

EC5 Suministrar los pedidos internos de materias cárnicas y auxiliares para su procesado como producto industrial o venta en fresco, cumpliendo el protocolo de preparación y transporte interno establecido, según la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.

IC5.1 Los pedidos se preparan de acuerdo a las especificaciones recibidas para su procesado, como producto transformado o en fresco, preparándolos de acuerdo con las especificaciones recibidas.

IC5.2 Los pedidos preparados se suministran a cada departamento/área solicitante sin interrupciones, según lo establecido.

IC5.3 Los productos se distribuyen con los medios establecidos (tolvas, sinfines, cangilones y otros) en las áreas correspondientes para que no se deterioren y alteren las condiciones de trabajo y seguridad, según la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.

EC6 Preparar los pedidos externos de carne y derivados cárnicos para atender las demandas de los clientes, conforme a las características del mismo, cumplimentando la documentación correspondiente, según lo determinado para atender las demandas de los clientes.

IC6.1 La información de la solicitud de carne y derivados cárnicos solicitados por los clientes se obtiene en relación con la cantidad, calidad y plazo de entrega.

IC6.2 El documento de salida (hoja, orden o albarán) se cumplimenta, según las especificaciones del pedido, controlando las existencias disponibles y las fechas de caducidad de éstas.

IC6.3 El pedido se prepara de acuerdo con la orden de salida, verificando que las características de los productos (envoltura, identificación e información) son las requeridas.

IC6.4 El estado de los vehículos y medios de transporte se comprueban, verificando que son los requeridos, y aptos al tipo de producto a entregar, e informando en caso contrario.

IC6.5 La secuencia de carga de los vehículos de transporte para la expedición de productos finales se organiza, teniendo en cuenta la ruta.

IC6.6 Las mercancías se ubican en los medios de transporte, asegurando la higiene e integridad de los productos y de manera que se facilite el reparto.

IC6.7 La documentación de la salida de productos se registra, de acuerdo con el sistema de gestión establecido, asegurando así su trazabilidad.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Almacenes, congeladoras. Básculas. Dosificadores. Medios de transporte internos: cadenas, carretillas. Instrumental de toma de muestras: sondas, medidor de pH, medidor de cloro, termómetro digital. Aparatos de medición rápida de parámetros de calidad. Equipos de transmisión de datos. Equipos informáticos. Cámaras frigoríficas, equipos de limpieza y desinfección: herramientas y útiles para mantenimiento de equipos y maquinaria. Túneles de frío. Secaderos. Envasadoras de vacío y/o atmósferas.

Información utilizada o generada

Órdenes de compra. Notas de entrega interna. Documentación comercial (albaranes, notas de compra o facturas) de suministros. Documentos de control de calidad, entradas, salidas. Instrucciones de trabajo (recepción, realización). Documentación del sistema de autocontrol o Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). Registros de producción. Registros DDD (desinfección, desratización y desinsectación). Registros de la trazabilidad del producto. Registros de realización. Normativa aplicable sobre criterios técnico-sanitarios. Documentos de control de entradas, movimientos internos y salidas. Informes sobre existencias. Inventarios. Registros de registros del sistema de autocontrol. Guías de buenas prácticas de fabricación. Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria. Fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección.