

Estándar de competencias profesionales

Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y la expedición de productos de la pesca y de la acuicultura

Familia Profesional **Industrias Alimentarias**
Nivel **2**
Código **ECP0315_2**
Estado **BOE**
Publicación **RD 148/2022**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Preparar el área de trabajo de manipulación y elaboración en la recepción y procesado de piezas y productos de pescado y marisco para garantizar la salubridad de los mismos, según ficha técnica, cumpliendo las normativas aplicables sobre prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.
- IC1.1** Los trabajos requeridos en la recepción, almacenamiento, expedición y procesado de piezas y preparados de pescado y marisco se planifican, utilizando las fichas técnicas de producción y los requisitos establecidos en las medidas del Sistema de autocontrol de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC).
- IC1.2** La limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción requeridos se efectúa o comprueba al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas y en el manual de autocontrol, verificando que se encuentran listos para su uso.
- IC1.3** El área de limpieza se señala, de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos.
- IC1.4** Las posibles deficiencias en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de producción se subsanan evitando riesgos de contaminación e identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.

IC1.5 Las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos, se regulan, actuando sobre los elementos reguladores de los mismos, según especificaciones de la ficha técnica de la maquinaria.

EC2 Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en la recepción y procesado de piezas y productos de pescado y marisco para evitar interrupciones en el funcionamiento de los mismos, cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.

IC2.1 Las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos (medios de transporte internos, cámaras frigoríficas, congeladoras, básculas, dosificadores, entre otros) se detectan, actuando según sus instrucciones de mantenimiento y verificando que están al corriente de las obligaciones legales.

IC2.2 Las anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos requeridos se corrigen, según lo determinado por el departamento de mantenimiento.

IC2.3 Las posibles averías detectadas que sobrepasan su nivel de competencia se informan al servicio técnico de mantenimiento.

IC2.4 Las operaciones de mantenimiento de primer nivel (sustituciones de piezas sencillas, reglajes, cambios de aceite, entre otros), se ejecutan en los equipos utilizados, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.

IC2.5 Las operaciones referidas al mantenimiento efectuado se registran documentalmente en el soporte establecido.

EC3 Recepcionar las materias primas de pescados, mariscos, y productos auxiliares suministrados por los proveedores para asegurar su correspondencia con lo solicitado, cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.

IC3.1 La documentación de la mercancía recepcionada se contrasta con la orden de compra o pedido y, en su caso, emitiendo un informe sobre posibles defectos en la especie, cantidad, fecha de caducidad, daños y pérdidas.

IC3.2 El grado de frescura de los pescados y mariscos se comprueba, mediante inspección visual, verificando que presentan los requerimientos sanitarios y no se han transportado de forma conjunta con productos incompatibles según la normativa aplicable seguridad alimentaria.

IC3.3 Los embalajes y envases que protegen la mercancía se comprueban, verificando que se encuentran en buen estado, sin deterioros que puedan condicionar la calidad del producto.

- IC3.4** Los suministros deficientes que no cumplen los requerimientos sanitarios y de calidad, se rechazan, clasificándolos como "no conformes", informando al superior.
- IC3.5** Las materias primas de pescados, mariscos y productos auxiliares se descargan en el lugar y modo requeridos de forma que las mercancías no sufran alteraciones, ni se depositen directamente en el suelo.
- IC3.6** Las entradas de las materias primas y auxiliares se registran documentalmente con el sistema establecido, garantizando la trazabilidad del producto.
- IC3.7** La información referente a las circunstancias e incidencias surgidas durante el transporte se recopila, según el protocolo establecido, archivándola a continuación.

EC4 Almacenar las materias primas de pescados, mariscos y materias auxiliares de acuerdo con sus características para su conservación, según requerimientos establecidos en el proceso productivo, cumpliendo con las exigencias de los productos y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- IC4.1** Las mercancías se distribuyen en almacenes, depósitos y cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad), siguiendo los criterios establecidos y optimizando el espacio disponible.
- IC4.2** Las materias primas se ubican en las cámaras frigoríficas de congelación, refrigeración y oreo, conforme a sus características específicas de conservación, colocándolas de tal forma que asegure su integridad y facilite su identificación y manipulación, considerando el estado y la caducidad de los productos perecederos.
- IC4.3** Los depósitos y cámaras de almacenamiento de pescados, mariscos y productos auxiliares se controlan, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, ajustando parámetros (de temperatura, humedad relativa, luz y aireación, entre otros), a los niveles establecidos en los protocolos de actuación conforme a exigencias de conservación de los productos.
- IC4.4** La mercancía almacenada se recuenta con la periodicidad establecida, según protocolos.
- IC4.5** La información relacionada con la cuantía y características de los stocks se transmite, solicitando nuevos productos a reponer y justificando si hay algún incremento.
- IC4.6** Las materias primas de pescados, mariscos y productos auxiliares almacenados se suministran a la línea de producción, utilizando los equipos de producción requeridos en función de la demanda interna, entregando los pedidos en forma y plazos establecidos, manteniendo el ritmo de continuidad del proceso.
- IC4.7** Las salidas de productos se registran de acuerdo con el sistema establecido, llevando a cabo el procedimiento de trazabilidad descendente, en el caso de proceso industrial.

IC4.8 Los documentos del almacén se mantienen actualizados (documentos de registro de stocks, fichas de almacén, suministros pendientes e internos) de forma manual o utilizando aplicaciones informáticas.

EC5 Preparar los pedidos externos y la expedición de los productos almacenados conforme a las especificaciones para atender las demandas del cliente.

IC5.1 Las solicitudes de los pedidos se reciben, comprobando la posibilidad de atenderlos en cantidad, calidad y tiempo solicitados.

IC5.2 El documento de salida de los pedidos externos (factura), se cumplimenta en función de las especificaciones, las existencias disponibles y la fecha de caducidad.

IC5.3 El pedido se prepara, incluyendo todos sus elementos, de acuerdo con el documento de salida, verificando que las características de los productos y su preparación, envoltura, identificación e información son las requeridas.

IC5.4 Las mercancías se cargan en los vehículos requeridos, de forma que no se altere la integridad de los productos, verificando que son los idóneos al tipo de mercancía transportada y se encuentran en las condiciones de uso, según la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria.

IC5.5 Las salidas de mercancías se registran documentalmente de acuerdo con el sistema establecido, llevando a cabo el procedimiento de trazabilidad descendente.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Almacenes, cámaras frigoríficas, congeladoras. Básculas. Dosificadores. Medios de transporte internos: cadenas, cintas, carretillas. Pequeños vehículos autopropulsados. Instrumental de toma de muestras, sondas. Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad. Equipos portátiles de transmisión de datos. Equipos informáticos y programas de control de almacén.

Información utilizada o generada

Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad e higiene alimentaria. Procedimientos de limpieza. Fichas técnicas y manuales de funcionamiento y mantenimiento de equipos. Plan de mantenimiento de equipos aplicable. Informes de mantenimiento de equipos aplicables. Órdenes de compra. Notas de entrega interna. Documentación (albaranes) de suministros. Documentos de control de almacén, entradas, salidas. Instrucciones de trabajo (recepción, almacén, expedición). Especificaciones de calidad. Pedidos externos. Orden de suministro interno. Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC). Registros de la trazabilidad del producto. Registros de autocontrol. Normativa técnico- sanitaria. Normativa y planes de seguridad y emergencia. Guías de buenas prácticas higiénicas. Documentos de control de entradas, salidas. Informes sobre existencias. Inventarios. Documentación de la expedición. Buenas Prácticas de Fabricación.