

UNIDAD DE COMPETENCIA	Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas
Nivel	2
Código	UC0033_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

- RP 1:** Preparar el área de trabajo de recepción, para almacenamiento de piezas cárnicas, controlando la limpieza y desinfección de las instalaciones y máquinas, evitando contaminaciones del procesado de producto, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria.
- CR 1.1 La información sobre los productos, la planificación de los procedimientos de recepción, almacenamiento de piezas cárnicas se obtiene a partir de la ficha técnica de los diferentes productos a elaborar.
- CR 1.2 La limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción de productos cárnicos, se efectúa o comprueba al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción, verificando que se encuentran listos para su uso.
- CR 1.3 El área de limpieza de las zonas de recepción, almacenamiento de piezas cárnicas, se acota en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos.
- CR 1.4 Las deficiencias detectadas en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de producción, se corrigen por acciones preventivas, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.
- CR 1.5 Las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos tanto en la recepción, almacenamiento y obtención de piezas cárnicas (equipos de transporte, cámaras frigoríficas, básculas, entre otras), se preparan regulando los elementos operadores de las mismas, según especificaciones de la ficha técnica de producción.
- CR 1.6 La vestimenta y el equipo utilizado en la recepción, almacenamiento de piezas cárnicas se comprueba, verificando que es el establecido por el reglamento, conservándolos limpios y renovándolos con la periodicidad establecida.
- CR 1.7 El estado de limpieza o 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.
- RP 2:** Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos en la recepción, almacenamiento de piezas cárnicas, para tener disponibilidad de equipos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria.
- CR 2.1 Las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos utilizados en la recepción, almacenamiento de piezas cárnicas (equipos de transporte, cámaras frigoríficas, básculas, dosificadores, entre otras), se detectan, actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.
- CR 2.2 Las posibles anomalías simples detectadas que afectan al funcionamiento de los equipos utilizados en la recepción, almacenamiento de piezas cárnicas se corrigen, siguiendo instrucciones de mantenimiento.
- CR 2.3 Los elementos, repuestos especificados como de primer nivel se sustituyen en los equipos utilizados en la recepción, almacenamiento de piezas cárnicas, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.
- CR 2.4 Las operaciones referidas al mantenimiento de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de recepción, almacenamiento de materias primas cárnicas y auxiliares y expedición de piezas y productos cárnicos, se cumplimentan según indicaciones del proceso productivo.
- RP 3:** Recepcionar las materias primas, materiales y productos suministrados por los proveedores o producción para controlar su correspondencia con lo solicitado.
- CR 3.1 Los datos reseñados en la documentación de la mercancía, se contrastan con los de la orden de compra o pedido y, en su caso, se emite un informe sobre posibles defectos en la cantidad, fecha de caducidad, daños y/o pérdidas.
- CR 3.2 Los medios de transporte se comprueban, verificando el cumplimiento con las condiciones técnicas e higiénicas requeridas, por los productos transportados, estableciendo en su caso medidas correctoras.
- CR 3.3 La información referente a las circunstancias e incidencias surgidas durante el transporte se recopila y archiva según el protocolo establecido.
- CR 3.4 Los embalajes y envases, que protegen la mercancía se comprueban, verificando su estado y que no tienen deterioros que puedan condicionar la calidad del producto.
- CR 3.5 Las características y cantidades del suministro o producto se comprueba, verificando su correspondencia con la orden de compra o nota de entrega.
- CR 3.6 La descarga se lleva a cabo en el lugar y modo adecuado, de forma que las mercancías no sufran alteraciones.
- CR 3.7 El registro de entrada del suministro o producto, se lleva a cabo de acuerdo con el sistema establecido.
- RP 4:** Almacenar las mercancías atendiendo a las exigencias de los productos, para su conservación, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, y seguridad alimentaria.

CR 4.1 Las materias primas y productos se distribuyen en almacenes, depósitos y cámaras, siguiendo los criterios establecidos, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad, entre otros), alcanzando un aprovechamiento del volumen de almacenamiento disponible, así como las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.

CR 4.2 Las mercancías se disponen y colocan, asegurando su integridad y facilite su identificación, manipulación y rotación.

CR 4.3 Las variables de temperatura, humedad relativa, luz y aireación de almacenes, depósitos y cámaras se controlan, de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de los productos.

CR 4.4 El espacio físico, equipos y medios utilizados en almacén se comprueba, verificando el cumplimiento con la normativa aplicable de higiene y seguridad.

CR 4.5 Las operaciones de manipulación y transporte interno, se realizan con los medios requeridos, sin producir deterioros a los productos, ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

RP 5: Controlar las existencias de canales y piezas cárnicas, para verificar la calidad de los mismos, según el plan de producción.

CR 5.1 Las canales se mantienen en las cámaras frigoríficas el tiempo y en las condiciones de temperatura, humedad relativa y circulación del aire queridas, para permitir una buena carnización de la misma y con un almacenamiento FIFO.

CR 5.2 Las canales y el resto de los subproductos se almacenan, teniendo en cuenta, los requerimientos técnico-sanitarios de la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

CR 5.3 Las posibles canales consideradas como sospechosas, se detectan y almacenan en la cámara destinada a tal fin, hasta que puedan ser libradas o ser destruidas.

CR 5.4 El estado y caducidad de lo almacenado, se comprueba en los productos perecederos con la periodicidad requerida y verificando el cumplimiento de los requerimientos técnico-sanitarios.

CR 5.5 La disponibilidad de existencias se controla, a fin de tener cubiertos los pedidos.

CR 5.6 Los stocks de canales y piezas se contabilizan, considerando la cuantía y características de los mismos, informando y justificando los incrementos correspondientes.

RP 6: Preparar los pedidos externos y la expedición de productos almacenados, conforme a las especificaciones acordadas para el suministro a clientes.

CR 6.1 Los pedidos de clientes se reciben y comprueba la posibilidad, de atenderlos en la cantidad, calidad y tiempo solicitados.

CR 6.2 El documento de salida (hoja, orden, albarán), se cumplimenta en función de las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y las fechas de caducidad.

CR 6.3 Los pedidos se preparan, incluyendo todos sus elementos de acuerdo con la orden de salida y comprobando que las características de los productos y su preparación, envoltura, identificación e información son los requeridos.

CR 6.4 Los productos se transportan a nivel interno con los medios requeridos de forma, que no se deterioren, ni alteren, cumpliendo la normativa aplicable.

CR 6.5 Los vehículos de transporte se comprueban, verificando que son los idóneos al tipo de producto, encontrándose en condiciones de uso, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

CR 6.6 Las mercancías se colocan en los medios de transporte, asegurando la higiene e integridad de los productos.

CR 6.7 Las salidas se registran y archivan de acuerdo con el sistema establecido.

Contexto profesional

Medios de producción

Almacenes, cámaras frigoríficas. 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 informáticos y programas de control de almacén.

Productos y resultados

Área de trabajo, preparada. Mantenimiento de equipos, efectuado. Almacenaje de canales, piezas cárnicas clasificadas y materias auxiliares dispuestas para su uso o expedición. Expedición de productos para su distribución al cliente.

Información utilizada o generada

Órdenes de compra. Notas de entrega interna. Documentación (albaranes) de suministros y animales vivos.

Documentos de control de almacén, entradas, salidas. Instrucciones de trabajo (recepción, almacén, expedición). Especificaciones de calidad. Pedidos externos. Orden de suministro interno. Registros de canales conformes, decomisadas o en estudio. Documentos de control de entradas, salidas. Informes sobre existencias. Inventarios. Documentación de la expedición. Normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medio ambiental y seguridad alimentaria.