

<b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>	<b>Organizar la recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para la alimentación animal y controlar la expedición de los productos finales</b>
<b>Nivel</b>	2
<b>Código</b>	UC0754_2

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

- RP 1: Organizar el área de trabajo de recepción, almacenamiento de materias primas, auxiliares y expedición de producto acabado en la producción de alimentos de animales a partir de las fichas técnicas de procedimiento para evitar contaminaciones, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.**
- CR 1.1 La información sobre las materias primas y auxiliares (cereales, forrajes, aditivos, minerales, harinas de pescado, pmezclas, aditivos, entre otros), la planificación de los procedimientos de recepción y almacenamiento de productos para la alimentación animal, 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 recepción y almacenamiento de materias primas y auxiliares para la alimentación animal, 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 y almacenamiento de productos para la alimentación animal, se acota, 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 recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para la alimentación animal, se corrigen por acciones preventivas, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos, corrigiéndolas a continuación.
- CR 1.5 Las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos en la recepción, y almacenamiento de materias primas y auxiliares de alimentos para animales (básculas, sistemas de transporte, bombas, pequeños vehículos autopropulsados, equipos de carga y equipos de transmisión de datos, entre otros), se seleccionan y preparan, regulando los elementos operadores de las mismas, según especificaciones de la ficha técnica de producción.
- RP 2: Comprobar el mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos de recepción, almacenamiento y expedición en elaboración de productos de alimentación animal, para que no se produzcan cortes improductivos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.**
- CR 2.1 Las posibles anomalías de funcionamiento se detectan en los equipos utilizados en la recepción, y almacenamiento de materias primas y auxiliares, tales como las tolvas, sinfines, cangilones, básculas, sistemas de transporte, bombas, pequeños vehículos autopropulsados, equipos de carga, entre otros, actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.
- CR 2.2 Los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío se verifican, comprobando que funcionan, procediendo a realizar la puesta a punto, en su caso, mantenimiento de primer nivel o informando al servicio de mantenimiento en caso de avería grande.
- CR 2.3 Las posibles anomalías simples detectadas que afectan al funcionamiento de los equipos se corrigen, en su caso, siguiendo instrucciones de mantenimiento.
- CR 2.4 Los elementos, repuestos especificados como de primer nivel se sustituyen, en su caso en los equipos utilizados en la recepción, almacenamiento de materias primas y auxiliares y expedición de producto acabado para la alimentación animal, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.
- RP 3: Recepcionar las materias primas y auxiliares, controlando su calidad y correspondencia con lo solicitado, por medio de la documentación de recepción, para iniciar el proceso productivo de obtención de alimentos para alimentación animal, efectuando la descarga de las mismas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.**
- CR 3.1 Las características de las materias primas (cereales, forrajes, aditivos, minerales), y auxiliares (aditivos, aromatizantes, aglutinantes y otros) para la producción de productos de alimentación animal se comprueban, comparando la documentación de la mercancía con la orden de compra de los mismos, detectando posibles anomalías, rechazándolas en su caso, según los procedimientos establecidos, sobre posibles defectos en: cantidad, fecha de caducidad, daños o pérdidas.
- CR 3.2 Los medios de transporte y las materias primas y auxiliares, así como sus envases y embalajes (sacos, paletas, flejes, entre otros), se comprueba, verificando el cumplimiento de las condiciones técnicas e higiénicas requeridas, rechazando el producto, que no cumplen los requisitos, de forma que no se haya transportado de forma conjunta, productos incompatibles.
- CR 3.3 Los embalajes y envases que protegen las materias primas y auxiliares de producción de alimentos para alimentación animal se comprueba, verificando el buen estado, sin deterioros que puedan condicionar la calidad del producto.

CR 3.4 Las posibles anomalías detectadas, así como los posibles daños y pérdidas producidas en la recepción de materias primas y el material auxiliar recibido, se registran en la ficha preestablecida, eliminando o rechazando las no conformidades.

CR 3.5 Los productos recepcionados, se pesan con balanzas manuales y/o automáticas, constatando las cantidades del suministro y autorizando la descarga, cuando se verifique la correspondencia con la orden de compra o nota de entrega.

CR 3.6 La toma de muestra de las materias primas y auxiliares para la producción de productos de alimentación animal se efectúa, utilizando instrumental de toma de muestras, (sondas, aparatos de comprobación rápida de parámetros de calidad) en colaboración con el departamento de calidad e identificando y trasladando la muestra codificada.

CR 3.7 La entrada del suministro de materias primas y auxiliares se registra de acuerdo con el sistema establecido, teniendo en cuenta el albarán de entrada que acompaña a la mercancía.

CR 3.8 La descarga de las materias primas y productos auxiliares de producción de alimentos para animales se lleva a cabo en el lugar, conforme a lo establecido en el proceso productivo, de forma que las mercancías no sufran alteraciones ni sean depositadas directamente en el suelo.

CR 3.9 Los requisitos legales de manipulación de materiales tóxicos y peligrosos se cumplen para preservar la seguridad de las personas, animales y del medio-ambiente.

**RP 4: Almacenar las materias primas y auxiliares de producción de alimentos para animales, y productos terminados, optimizando los recursos disponibles, para tener disponibilidad de los distintos productos y sean fácilmente identificadas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.**

CR 4.1 Las materias primas y auxiliares de producción de alimentos para animales, recepcionadas se distribuyen en almacenes, depósitos o cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote y caducidad) y siguiendo los criterios establecidos para alcanzar un óptimo aprovechamiento del volumen de almacenamiento disponible.

CR 4.2 Las materias primas y auxiliares de producción de alimentos para animales se colocan de tal forma que se asegure su integridad y facilite su identificación y manipulación.

CR 4.3 El almacenamiento de materias primas y auxiliares de producción de alimentos para animales, se efectúa, considerando el espacio físico, condiciones físicas, químicas y microbiológicas, los equipos y medios requeridos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria, corrigiendo, en su caso las desviaciones observadas.

CR 4.4 El tiempo y las condiciones higiénicas y de seguridad de los productos almacenados, se verifican, eliminando los que no cumplen requisitos, cuando se trate de materias primas con actividad biológica.

CR 4.5 Los test de carácter básico se efectúan, constatando que las condiciones físicas, químicas y microbiológicas requeridas en cada caso, están de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de los productos y corrigiendo o desechando aquellos productos que sufren desviaciones.

CR 4.6 Las materias primas y los productos de producción de alimentos para animales se transportan internamente con los medios establecidos, de forma que no se deterioren los productos, ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

CR 4.7 Las materias primas con actividad farmacológica se almacenan de forma independiente al resto de productos utilizados en la empresa, siguiendo instrucciones del departamento de calidad, evitando su mezcla con materiales farmacológicamente inertes.

CR 4.8 El recuento físico de la mercancía almacenada, se efectúa con arreglo a las instrucciones recibidas, con la periodicidad establecida, por los productos perecederos y considerando el estado y la caducidad de otras existencias.

**RP 5: Suministrar los pedidos internos de materias primas y auxiliares de alimentación animal a la línea de producción, siguiendo instrucciones del departamento de calidad para que no se produzcan interrupciones en el proceso de fabricación, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.**

CR 5.1 Las operaciones de manipulación y de transporte interno se realizan con los medios establecidos, de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

CR 5.2 Los pedidos de materias para alimentación animal se preparan, de acuerdo con las especificaciones recibidas.

CR 5.3 Las mercancías se entregan sin interrupciones, según los procedimientos establecidos y con el ritmo requerido para garantizar la continuidad del proceso productivo.

CR 5.4 Los productos se distribuyen en las áreas correspondientes con los medios establecidos (tolvas, sinfines, cangilones y otros), para que estos no se deterioren y sin alterar las condiciones de trabajo y seguridad.

CR 5.5 Los movimientos del almacén se registran, archivándolos de acuerdo con el sistema establecido.

CR 5.6 El funcionamiento de los sistemas de dosificación de los aditivos que se incorporan a los graneles se verifica, regulando o modificando los mismos en caso de desviación.

CR 5.7 El cumplimiento de los límites críticos de las medidas de control de los APPCC, en el almacenamiento, se efectúa para identificar y mantener controlados los peligros, según lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo con la seguridad alimentaria.

**RP 6: Controlar los pedidos externos de los productos finales de alimentación animal, según lo determinado en el proceso productivo para atender las demandas de los clientes, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.**

CR 6.1 Los pedidos de los clientes se controlan, de forma que puedan atenderse, de acuerdo a la cantidad, calidad y el tiempo solicitados.

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

CR 6.3 Los pedidos de productos de alimentación animal se preparan, incluyendo todos sus elementos y comprobando las características de los productos; su envoltura, identificación e información.

CR 6.4 Los vehículos y medios de transporte se comprueba, constatando que son aptos al tipo de producto, que se transporta e informando en caso contrario.

CR 6.5 La secuencia de carga de los vehículos de transporte se organiza para la expedición de productos finales para alimentación animal, teniendo en cuenta la ruta programada.

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 de productos se registran de acuerdo con el sistema de gestión establecido asegurando la trazabilidad.

**RP 7: Inventariar los productos de alimentación para animales, colaborando con los departamentos de calidad, compras y abastecimientos, según lo determinado en el proceso productivo para controlar stocks, calidad y caducidad de los productos almacenados.**

CR 7.1 Las existencias, de materias primas y auxiliares de producción de alimentos para animales, se inventarían según lo determinado, respecto al tiempo y plazo, a partir del recuento efectuado, incorporando los datos derivados del mismo, en el soporte según modelo de inventario establecido.

CR 7.2 El informe sobre la cuantía y las características de los stocks de los productos almacenados (materias primas y auxiliares) se efectúa, en el soporte establecido, justificando los incrementos correspondientes.

CR 7.3 El inventario de los productos almacenados de alimentación para animales se actualiza, comprobando que los documentos (órdenes, notas, albaranes) de entradas y salidas de almacén son los requeridos a cada caso, controlando la disponibilidad de existencias para cubrir los pedidos.

CR 7.4 La disponibilidad de existencias de productos de alimentación para animales se controla por medio del inventario existente, para cubrir pedidos internos o externos, informando, sobre los stocks mínimos de seguridad para no parar la producción y reposiciones, según el método establecido.

## **Contexto profesional**

### **Medios de producción**

Almacenes, instalaciones frigoríficas. Básculas. Dosificadores, silos, depósitos, tolvas, sistemas de transporte por aspiración/empuje, cernedores, sinfines, bombas, medios de transporte internos: cadenas, cintas, carretillas. Pequeños vehículos autopropulsados. Instrumental de toma de muestras, sondas. Aparatos de comprobación rápida de parámetros de calidad. Equipos de realización de transmisión de datos. Equipos informáticos. Instrucciones y manuales de trabajo. Equipamientos de protección.

### **Productos y resultados**

Preparación del área de trabajo de recepción, almacenamiento de materias primas y auxiliares para la alimentación animal. Ejecución de las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos. Almacenamiento de materias primas y auxiliares. Suministro de pedidos internos de materias primas. Control de pedidos externos de producto final. Ejecución del inventario de los productos almacenados.

### **Información utilizada o generada**

Órdenes de compra. Notas de entrega interna. Relaciones (albaranes) de suministros, entradas, salidas. Documentos de expedición. Instrucciones de trabajo (recepción, almacenaje). Especificaciones de calidad. Pedidos externos. Orden de suministro interno. Manual y registros de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC). Registros de la trazabilidad del producto, registros de desinfección, desinsectación y desratización (DDD). Registros de realización. Normativa vigente relativa a alimentación animal. Normativa medioambiental y prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria. Normativa y planes de emergencias. Guías de buenas prácticas higiénicas. Documentos de control de entradas, salidas. Informes sobre existencias. Inventarios. Guías de buenas prácticas de fabricación. Información sobre salud y prevención laboral y medidas de conservación del medio.