

Nueva, s/n, se ha interpuesto por doña María Ángeles del Río Rodríguez recurso contencioso-administrativo núm. 1045/09 Sección 3.ª contra la desestimación presunta del recurso de reposición formulado contra la Orden de 29 de septiembre de 2008, por la que se publica la relación del personal seleccionado en los procedimientos selectivos para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores Técnicos de Formación Profesional, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores de Música y Artes Escénicas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño y Acceso al Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y Profesores de Artes Plásticas y Diseño y se le nombra con carácter provisional funcionario en prácticas.

Publicándose la presente para notificación a todos los posibles interesados y sirviendo de emplazamiento para, si lo estimasen conveniente a sus intereses, puedan comparecer ante dicha Sala en el plazo de nueve días.

Sevilla, 6 de julio de 2009.- El Secretario General Técnico, Alberto Ollero Calatayud.

RESOLUCIÓN de 22 de mayo de 2009, de la Dirección General del Profesorado y Gestión de Recursos Humanos, por la que se resuelve parcialmente la Convocatoria 2008 de ayudas económicas individuales dirigidas al personal docente de todos los niveles de enseñanzas dependientes de la Consejería de Educación, para la realización de actividades de formación permanente.

De conformidad con lo dispuesto en la Orden de la Consejería de Educación de 20 de junio de 2007 (BOJA núm. 141, de 18 de julio de 2007), por la que se establecen las bases reguladoras de las ayudas para la elaboración de materiales curriculares y para el desarrollo de actividades de formación y de investigación educativa dirigidas al profesorado de los centros docentes sostenidos con fondos públicos, a excepción de los universitarios, y vista la propuesta que me eleva la Comisión Regional, según establece el artículo 12 de la misma, referida a los expedientes tramitados por las Delegaciones Provinciales de Almería y Málaga en la modalidad de actividades de formación permanente del profesorado, y los que complementan la modalidad de ayudas de matriculación en estudios universitarios de Málaga y la modalidad de actividades de formación permanente del profesorado de Huelva. Esta Resolución completa la de 29 de diciembre de 2008 por la que se resolvía parcialmente la convocatoria de ayudas 2008.

Esta Dirección General de Profesorado y Gestión de Recursos Humanos, por delegación de la Excelentísima Sra. Consejera de Educación,

RESUELVE

Primero. Estimar las ayudas económicas relacionadas en el Anexo I y denegar las relacionadas en el Anexo II.

Segundo. Hacer públicos dichos Anexos en los tableros de anuncios y en las páginas web de la Consejería de Educación, y de sus Delegaciones Provinciales.

El pago de las ayudas concedidas se hará efectivo una vez dictada la presente Resolución. Dicho pago se efectuará de una sola vez por transferencia bancaria a la cuenta corriente que haya indicado la persona beneficiaria.

Los abonos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria 0.1.20.00.03.00.8122.162.01.42B.

Teniendo en cuenta que la justificación de las ayudas se ha realizado con anterioridad al día de la fecha de la presente Resolución, las personas beneficiarias deberán comunicar al órgano concedente cualquier alteración de las condiciones te-

nidas en cuenta en la concesión de las ayudas, así como las recogidas en los artículos 105, 108, y 110 de la Ley 5/1983, de 19 de julio, General de la Hacienda Pública de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Contra la presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, cabe interponer, potestativamente, recurso de reposición ante esta Dirección General en el plazo de un mes desde el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, de conformidad con los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, o recurso Contencioso-Administrativo, en el plazo de dos meses, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo competente del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, conforme a lo establecido en los artículos 10 y 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 22 de mayo de 2009.- El Director General, Manuel Gutiérrez Encina.

RESOLUCIÓN de 22 de junio de 2009, de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, por la que se establece el perfil profesional de Operario de Industria Alimentaria y el currículo de los módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial correspondiente.

La Orden de 24 de junio de 2008, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial que se desarrollan en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, específica, en su artículo 4.2, que la Dirección General competente en materia de formación profesional inicial establecerá, mediante resolución, los perfiles profesionales a los que responden cada uno de los citados programas. Dicho perfil se expresa a través de la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, entorno profesional y la relación de cualificaciones y, en su caso, de unidades de competencia de nivel uno del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el programa.

Asimismo, en el citado artículo se determina que en la misma Resolución se establecerá el currículo de los módulos específicos, que forman parte de los módulos obligatorios del programa y se especificarán las titulaciones del profesorado para la impartición de los módulos específicos y, en su caso, otros requisitos.

Por todo lo anterior, y con objeto de establecer el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Operario de Industria Alimentaria, la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente,

HA RESUELTO

Primero. Objeto.

Esta Resolución tiene por objeto definir el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Operario de Industria Alimentaria.

Segundo. Identificación.

El perfil profesional del programa de cualificación profesional inicial de Operario de Industria Alimentaria, queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Operario de Industria Alimentaria.
2. Nivel: Programas de Cualificación Profesional Inicial.
3. Duración: 532 horas.
4. Familia Profesional: Industrias Alimentarias.

Tercero. Competencia general.

Apoyar en la recepción y preparación de materias primas y auxiliares realizando las operaciones básicas de elaboración y envasado de productos alimentarios efectuando las operaciones de limpieza de instalaciones así como el manejo de cargas con carretillas elevadoras según las instrucciones de trabajo y las normas de higiene, calidad alimentaria y seguridad específicas.

Cuarto. Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este programa son las que se relacionan a continuación:

a) Colaborar en el control y recepción de las materias primas y auxiliares, utilizando la maquinaria, instrumental o equipos necesarios.

b) Preparar materias primas alimentarias, atendiendo a sus características, para su posterior transformación o acondicionado.

c) Realizar las tareas específicas y rutinarias en las operaciones de elaboración de productos alimentarios colaborando en la utilización de equipos y utillaje, así como en el manejo de instalaciones y servicios auxiliares.

d) Participar en la preparación de los materiales y en la regulación de los equipos específicos de envasado, acondicionamiento y embalaje de productos alimentarios según las instrucciones de trabajo.

e) Realizar procesos de envasado y acondicionamiento para un posterior embalaje, operando mandos sencillos y automáticos, siguiendo las instrucciones de trabajo.

f) Realizar las tareas rutinarias de limpieza y desinfección personal y general de áreas de trabajo, instalaciones, maquinarias y equipos en la industria alimentaria, siguiendo los manuales y las instrucciones.

g) Contribuir en las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos procedentes de la manipulación de materias primas, auxiliares y alimentos que garanticen la protección del medio ambiente.

h) Realizar la carga o descarga de materiales o productos con carretillas automotoras o manuales, siguiendo los procedimientos establecidos, observando las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

i) Trabajar solo o como parte de un equipo, siguiendo los principios de orden, limpieza, puntualidad, responsabilidad y coordinación.

j) Cumplir las normas de seguridad e higiene en el puesto de trabajo anticipándose y previniendo los posibles riesgos personales, en los productos, en la maquinaria o en las instalaciones.

k) Actuar con el máximo respeto hacia el medio ambiente e instalaciones.

l) Tener un trato correcto y educado con los compañeros, encargados y clientes.

m) Cumplir las instrucciones del supervisor o responsable de la tarea en las diferentes áreas de trabajo.

Quinto. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas.

Cualificación profesional completa: Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria. INA172_1 (R.D. 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.

UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.

UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.

UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.

Cualificación profesional incompleta: Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria. INA173_1 (R.D. 1228/2006, de 27 de octubre).

UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

Sexto. Entorno profesional.

1. Este profesional desarrolla su actividad en la industria alimentaria de pequeño, mediano y gran tamaño, tanto las que se dedican a la fabricación directa de transformados alimentarios, como las de servicios (hipermercados, distribuidoras de productos alimentarios, etc.) y productos auxiliares para el sector.

2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

a) Operario/a en la Industria de la alimentación y bebida.

b) Preparador/a de materias primas y auxiliares.

c) Operario/a de máquinas para elaborar y envasar productos alimentarios.

d) Auxiliar de limpieza y mantenimiento en la industria alimentaria.

e) Operario/a para envasar y empaquetar productos alimentarios.

f) Carretillero/a.

g) Mozo/a de almacén.

Séptimo. Relación de módulos específicos.

Los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Operario de Industria Alimentaria, son los que se relacionan a continuación:

1001_INA Operaciones básicas de recepción, preparación y transporte de materias en industrias alimentarias.

1002_INA Procesos básicos de elaboración, envasado y embalado de productos alimentarios.

1003_INA Limpieza e higiene general en la industria alimentaria.

1004_INA Formación en centros de trabajo.

Octavo. Currículo.

1. El currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Operario de Industria Alimentaria es el que figura en el Anexo I.

2. Los centros educativos, en virtud de su autonomía pedagógica, desarrollarán este currículo mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto educativo de centro. Para ello, tendrán en cuenta, además de las características del alumnado, las del entorno productivo, social y cultural del centro educativo.

Noveno. Profesorado.

1. La atribución docente para impartir los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Operario de Industria Alimentaria, es la que figura en el Anexo II.

2. Las titulaciones requeridas para la impartición de los módulos específicos que conforman el programa para los centros de titularidad privada o pública de otras Administraciones distintas de la educativa, son las que figuran en el Anexo III.

Décimo. Espacios y equipamientos mínimos.

Los espacios y equipamientos mínimos del programa de cualificación profesional inicial de Operario de Industria Alimentaria son los que se relacionan en el Anexo IV.

Undécimo. Entrada en vigor.

La presente Resolución entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 22 de junio de 2009.- El Director General, Emilio Iguaz de Miguel.

ANEXO I

Módulo específico de Operaciones básicas de recepción, preparación y transporte de materias en industrias alimentarias.
Código: 1001_INA.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Recepciona materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada.

Criterios de evaluación:

a) Se ha llevado a cabo la descarga de materias primas en los lugares previstos.

b) Se ha verificado el estado en que se encuentran las materias primas recibidas mediante apreciaciones sensoriales simples.

c) Se han comparado las especificaciones básicas con las hojas de instrucciones de entrada, detectando posibles desviaciones o defectos.

d) Se han pesado, medido o calibrado las materias primas y auxiliares con instrumentos o aparatos sencillos.

e) Se han descrito las condiciones básicas que deben reunir las principales materias primas y auxiliares que entran en el proceso productivo.

f) Se han explicado los procedimientos elementales de clasificación de las materias primas y de las principales materias auxiliares.

g) Se han reconocido los registros y anotaciones sencillas sobre entradas de materias primas alimentarias.

h) Se ha seguido la normativa ambiental, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales, relacionada con las operaciones básicas de recepción de materias primas.

2. Realiza operaciones básicas de preparación de materias primas, relacionando las operaciones con el producto a obtener.

Criterios de evaluación:

a) Se han explicado las operaciones de preparación y acondicionamiento de las materias primas y qué resultado se obtiene con dichas operaciones.

b) Se han calibrado las máquinas, equipos e instrumental de preparación de materias primas y auxiliares, de acuerdo con los criterios establecidos.

c) Se ha realizado la descarga o colocación de la materia prima de tal forma que no se interrumpa la cadena de trabajo.

d) Se ha limpiado, lavado y raspado la materia prima eliminando las partes sobrantes así como efectuando los lavados y tratamientos sanitarios previos.

e) Se ha colaborado en la realización de tratamientos precisos de normalización, mezclado, adición de sustancias, batido, deshidratación, concentración, descongelación siguiendo instrucciones de trabajo.

f) Se ha comprobado visualmente la calidad del trabajo realizado, corrigiendo las anomalías detectadas.

g) Se ha operado de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad, aplicando los procedimientos y técnicas adecuados.

h) Se ha seguido la normativa ambiental, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales, relacionada con las operaciones básicas de preparación de materias primas.

3. Clasifica y describe los distintos tipos de paletización, relacionándolos con la forma de constitución de la carga a transportar.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las condiciones básicas de manipulación de materiales y productos para su carga o descarga.

b) Se han identificado las formas básicas de constituir las unidades de carga.

c) Se ha reconocido si la carga cumple las dimensiones y el peso previsto de acuerdo con el entorno integral de trabajo.

d) Se ha reconocido si el equipo de manipulación seleccionado es el adecuado a la carga.

e) Se ha localizado la situación física de la carga después de interpretar la información facilitada.

f) Se ha comprobado que los embalajes, envases, así como, los materiales o productos reúnen las condiciones de seguridad para constituir la unidad de carga.

g) Se ha comprobado que el tipo de paleta o pequeño contenedor metálico seleccionado es el más adecuado para la manipulación y transporte de la unidad de carga.

4. Manipula cargas y/o conduce carretillas, analizando las medidas de seguridad, prevención de riesgos y señalización del entorno.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado e identificado los diferentes tipos básicos de carretillas.

b) Se han identificado sobre carretillas (o maquetas) los mandos, sistemas y elementos de conducción y manipulación, así como los indicadores de combustible, nivel de carga de la batería y otros incluidos en el tablero de control de la carretilla.

c) Se ha determinado si existen averías cuya reparación supera su responsabilidad y deben ser objeto de comunicación a quien corresponda.

d) Se han realizado las operaciones de mantenimiento que corresponde a su nivel de responsabilidad.

e) Se han explicado las condiciones básicas de estabilidad de las cargas y posibilidades de vuelco en maniobra.

f) Se han realizado maniobras de elevación y operaciones de transporte con carretillas.

g) Se han identificado las principales características de los soportes o equipos que habitualmente se utilizan para recoger la información de los movimientos de carga.

h) Se ha reconocido e interpretado la documentación presentada en diferentes soportes.

Duración: 144 horas.

Contenidos:

Recepción de materias primas y auxiliares:

Identificación y codificación de productos. Descarga de materias primas.

Documentación asociada a la recepción de mercancías.

Clasificación de las materias primas por su origen.

Materias primas auxiliares principales usadas en la industria alimentaria.

Varietades y especificaciones en función del producto a obtener.

Medición y apreciación sensorial básica. Instrumentos y aparatos de pesado, medición y calibrado.

Conservación de materias primas y auxiliares. Cámaras de conservación y depósito de materias primas. Manejo básico.

Anotación de los resultados en los estadillos facilitados.

Importancia de la higiene en la manipulación de las materias primas.

Normativa ambiental, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales, relacionada con las operaciones básicas de recepción de materias primas.

Preparación de materias primas:

Preselección, calibrado, troceado, limpieza y lavado, secado, cepillado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, escaldado, higienización, despiece.

Líneas de manipulación. Colocación de materias primas.

Corrección de anomalías detectadas.

Productos en curso y terminados.

Subproductos, derivados y desechos.

Maquinaria y equipos específicos, puesta a punto y manejo. Normativa ambiental, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales, relacionada con la preparación de materias primas.

Paletización de la carga:

Manutención: Conceptos básicos. Equipos.

La unidad de carga. Condiciones de seguridad.

Sistemas de paletización. Tipos de paletas. Contenedores, bidones y otros. Manutenciones especiales. Mercancías peligrosas.

Manipulación de cargas:

Carretillas. Clasificación y tipos.

Carretillas automotoras. Localización de los elementos de la carretilla.

Mantenimiento básico. Averías sencillas.

Estabilidad de la carga. Nociones de equilibrio. Tipos.

Centro de gravedad de la carga.

Pérdida de estabilidad de la carretilla descargada y cargada. Causas: Vuelcos, exceso de velocidad, sobrecarga, carga mal colocada, aceleraciones, maniobras incorrectas.

Manejo y conducción.

Documentación generada por los movimientos de carga. Soportes.

Normativa ambiental, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales, relacionada con la manipulación de cargas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo específico contiene la formación asociada a las funciones de preparación y acondicionamiento de materias primas alimentarias y realización del transporte interno de productos alimentarios en almacenes.

La definición de esta función incluye aspectos como:

La recepción de materias primas alimentarias.

La preparación de materias primas alimentarias para su acondicionamiento posterior.

Manipulación de equipos para el traslado de mercancías.

Conducir carretillas automotoras y manuales.

Registrar anomalías en los documentos establecidos.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La caracterización de materias primas alimentarias.

El lavado, encerado, clasificado y otras operaciones de preparación de materias primas alimentarias.

La manipulación de cargas con carretillas.

El registro de movimiento de cargas.

El cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales, de protección ambiental y de seguridad alimentaria.

Módulo específico de Procesos básicos de elaboración, envasado y embalado de productos alimentarios.

Código: 1002_INA.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Realiza las tareas sencillas en las operaciones de elaboración de productos alimentarios, describiendo técnicas, utillaje y equipos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha colaborado en la regulación de los parámetros físicos del proceso, que figuran en indicadores y mandos de fácil observación y manejo.

b) Se ha controlado de forma visual el producto en la línea, desechando o apartando las piezas que no cumplan la normativa y teniendo en cuenta las instrucciones recibidas.

c) Se ha operado con los útiles, equipos y sustancias, siguiendo los procedimientos y las técnicas establecidas.

d) Se han añadido los aditivos, salsas, fermentos, líquidos de gobierno, sustancias curantes y otros ingredientes del producto elaborado, en la cantidad, forma y condiciones que indican las instrucciones de trabajo.

e) Se ha notificado al responsable de línea o de proceso, las anomalías y las desviaciones observadas durante la elaboración del producto, registrando los datos en el documento establecido.

f) Se ha seguido la normativa ambiental, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales, relacionada con la elaboración de productos alimentarios.

2. Colabora en el manejo de las instalaciones y servicios auxiliares, reconociendo los dispositivos sencillos de funcionamiento.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los componentes y el funcionamiento básico de los servicios e instalaciones auxiliares.

b) Se ha colaborado en el funcionamiento de los servicios e instalaciones auxiliares (agua, aire, frío, energía térmica, eléctrica) de forma que no se impida el normal desarrollo de los procesos productivos.

c) Se ha actuado sobre los mandos y aparatos reguladores, en actividades sencillas y rutinarias de elaboración de productos.

d) Se han interpretado señales para detectar de forma inmediata anomalías de funcionamiento.

e) Se han activado los interruptores y mecanismos de parada, arranque o en espera de los servicios auxiliares.

f) Se ha colaborado en el seguimiento de las medidas sobre el ahorro energético.

g) Se ha colaborado en el mantenimiento básico de instalaciones y servicios auxiliares.

h) Se ha seguido la normativa ambiental, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales, relacionada con el manejo de las instalaciones y servicios auxiliares.

3. Envasa productos alimentarios, justificando su necesidad.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los diferentes tipos de envasado, utilizados en la industria alimentaria.

b) Se ha identificado la aptitud de los envases y materiales a utilizar.

c) Se ha comprobado que los depósitos de dosificación mantienen las cantidades adecuadas de producto y que los dosificadores e inyectores se hallan preparados.

d) Se ha verificado que los materiales de acondicionamiento y los envases o sus preformas están dispuestos en las líneas o conductos suministradores y acceden al proceso con el ritmo y secuencia marcados.

e) Se ha operado con los mandos de las máquinas y equipos de envasado y acondicionado, vigilando su funcionamiento.

f) Se ha controlado que el llenado, cerrado y etiquetado se efectúa por los equipos automáticos, notificando las anomalías que se observen en el desarrollo del proceso.

g) Se han acopiado los consumibles en los lugares indicados.

h) Se han identificado las hojas o partes de trabajo preparados para el recuento de consumibles y de los envases producidos.

i) Se han realizado las labores de mantenimiento básico de las instalaciones, equipos, herramientas y maquinaria utilizados.

j) Se ha seguido la normativa ambiental, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales, relacionada con envasado de productos alimentarios.

4. Embala los productos alimentarios, relacionándolo con las operaciones de transporte y almacenaje.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los diferentes materiales y elementos auxiliares que se emplean en la formación del paquete o fardo.

b) Se ha identificado la aptitud de los materiales a utilizar.

c) Se han realizado las operaciones necesarias para confectionar las cajas, paquetes, fardos, retráctiles y demás unidades propias del embalaje.

d) Se ha verificado que los materiales principales y auxiliares de embalaje están dispuestos en las líneas o equipos correspondientes y su acceso al proceso se realiza con el ritmo y secuencia adecuados.

e) Se ha operado con los mandos de las máquinas de embalaje, vigilando su funcionamiento.

f) Se ha comprobado que el cerrado, atado, flejado, rotulación y demás operaciones finales de embalaje, se efectúan, tanto si son automáticos como semiautomáticos.

g) Se han identificado las formas de apilado y traslado de productos embalados.

h) Se han realizado las labores de mantenimiento básico de las instalaciones, equipos, herramientas y máquinas utilizados.

i) Se ha seguido la normativa ambiental, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales, relacionada con las operaciones básicas de embalado y almacenado de productos alimentarios.

Duración: 192 horas.

Contenidos:

Operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios:

Procesos básicos de elaboración en los principales sectores de la industria alimentaria. Maquinaria y equipos.

Parámetros físicos de los procesos: Temperatura, humedad, presión, concentración y salinidad.

Regulación básica.

Adición de diversas sustancias: Salsas, líquidos de gobiernos, sustancias curantes. Maquinaria y equipos. Notificación de anomalías y desviaciones.

Normativa ambiental, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales, relacionada con la elaboración de productos alimentarios.

Manejo de instalaciones y servicios auxiliares:

Tipos. Componentes. Funcionamiento.

Reguladores y mandos de instalaciones y equipos de elaboración y servicios auxiliares.

Buenas prácticas para el ahorro energético.

Normativa ambiental, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales, relacionada con el manejo de las instalaciones y servicios auxiliares.

Envasado de productos alimentarios:

Conservación de alimentos. Parámetros implicados.

Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios.

Envases y materiales de envasados.

Atmósferas modificadas.

Manipulación y preparación de envase.

Limpieza de envases.

Procedimientos de llenado.

Tipos o sistemas de cerrado. Etiquetado.

Procedimiento de acondicionamiento e identificación.

Operaciones de envasado, regulación y manejo.

Anotaciones y registros de consumos y producción.

Conservación del equipo, herramientas, máquinas e instalaciones empleadas.

Normativa ambiental, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales, relacionada con el envasado de productos alimentarios.

Embalado de productos alimentarios:

Materiales de embalaje: Papeles, cartones y plásticos.

Flejes, cintas y cuerdas.

Bandejas y otros soportes de embalaje.

Materiales de acondicionamiento: Envolturas diversas.

Productos y materias de acompañamiento y presentación.

Etiquetas y elementos de información.

Recubrimiento.

Materiales auxiliares de envasado, acondicionado y embalaje: Tapones, tapas y cápsulas, gomas y colas, aditivos, grapas y sellos.

Manipulación y preparación de materiales de embalaje.

Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes.

Rotulación e identificación de lotes.

Equipos auxiliares de embalaje.

Máquinas manuales de embalaje.

Máquinas automáticas y robotizadas.

Líneas automatizadas integrales de embalaje.

Normas de apilado en función de los envases y/o productos.

Anotaciones y registros de consumos y producción.

Conservación del equipo, herramientas, máquinas e instalaciones empleadas.

Normas ambientales, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales relacionada con el embalaje de productos alimentarios.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a las funciones de elaboración de productos alimentarios y de envasado y embalado.

La definición de estas funciones incluyen aspectos como:

Realizar operaciones básicas de elaboración de distintos productos.

Realizar tratamientos de normalización, mezclado, adición de sustancias, deshidratación y congelación.

Controlar los parámetros físicos del proceso en indicadores y mandos de diferentes equipos.

Registrar anomalías en los documentos establecidos.

El envasado, embalado, etiquetado y almacenamiento de productos alimentarios.

El acondicionado de productos alimentarios.

El apilado y almacenado de productos envasados y embalados.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

El acondicionado de productos agroalimentarios.

El apilado y almacenado de productos envasados y embalados.

El cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Módulo específico de Limpieza e higiene general en la industria alimentaria.

Código: 1003_INA.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Actúa siguiendo las normas de higiene establecidas en las guías de buenas prácticas y en la legislación vigente, relacionándolas con la salubridad y seguridad de los productos alimentarios.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las consecuencias de la falta de higiene sobre la seguridad y salubridad de los productos alimentarios.

b) Se ha utilizado la ropa de trabajo y se ha mantenido en las condiciones de higiene estipuladas.

c) Se han llevado a cabo las acciones necesarias de higiene personal antes de pasar a manipular alimentos.

d) Se han manipulado los alimentos siguiendo hábitos higiénicos y se han corregido los comportamientos de riesgo detectados.

e) Se ha colaborado en el cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene alimentaria así como en la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene.

2. Realiza tareas rutinarias de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización general de áreas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos interpretando los manuales e instrucciones del procedimiento.

Criterios de evaluación:

a) Se ha comprobado al terminar o iniciar cada jornada, turno o lote, el estado de limpieza y desinfección del puesto de trabajo.

b) Se han descrito los distintos productos y tratamientos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.

c) Se han reconocido los sistemas y equipos de limpieza automáticos y manuales.

d) Se han utilizado los productos de higiene, desinfección, desinsectación y desratización previamente preparados siguiendo lo establecido en las instrucciones de trabajo.

e) Se ha comprobado después de la limpieza y desinfección que no quedan restos de utilizaciones anteriores y que todo se encuentra en perfecto estado para su posterior utilización.

f) Se ha comprobado, finalizadas las operaciones de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, que los productos y materiales utilizados se han depositado en el lugar establecido.

g) Se ha cooperado en el mantenimiento de un ambiente higiénico en el área de trabajo.

h) Se han cumplimentado los registros y partes de trabajo.

i) Se ha seguido la normativa ambiental, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales relacionada con las tareas rutinarias de limpieza y desinfección.

3. Realiza las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos de la industria alimentaria relacionándolas con la protección del medio ambiente.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los distintos tipos de residuos de la industria alimentaria.

b) Se ha ayudado con la recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios generados en el proceso productivo.

c) Se ha colaborado en el almacenamiento de los residuos, en el lugar específico y de la forma establecida.

d) Se ha cooperado en el manejo de los equipos de depuración.

e) Se han tomado las muestras de carácter rutinario siguiendo instrucciones.

f) Se ha seguido la normativa ambiental y de prevención de riesgos laborales relacionada con las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Higiene general:

Manipulación de alimentos. Alteración de los alimentos.

Riesgos para la salud.

Toxoinfecciones alimentarias.

Normas básicas de higiene de los manipuladores.

Características higiénicas de las instalaciones, maquinaria y utensilios.

Normativa de seguridad e higiene alimentaria.

Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización:

La suciedad. Concepto. Estado de la suciedad. Clasificación de la suciedad.

Naturaleza y propiedades de la suciedad.

Concepto de limpieza y desinfección. Diferencia entre ambas.

Tipos de detergentes y desinfectantes. Productos comerciales. Aplicación a los diferentes sectores de la industria alimentaria.

Métodos de limpieza y desinfección. Métodos manuales y aplicación mecánica.

Equipos y sistemas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.

Protocolos. Ficha resumen de las operaciones. Instrucciones de trabajo. Registros.

Normativa ambiental, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales relacionada con las tareas rutinarias de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.

Recogida, depuración y vertido de residuos:

Tipos de residuos.

Recogida. Almacenamiento.

Procedimiento de eliminación y equipos.

Operaciones básicas de depuración.

Normativa ambiental y de prevención de riesgos laborales relacionada con las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de limpieza y de higiene general en equipos, materiales e instalaciones en la industria alimentaria, así como la higiene personal, cumpliendo la normativa de seguridad e higiene alimentaria.

La definición de esta función incluye aspectos como:

Cumplir correctamente las normas de higiene alimentaria.

Trabajar con hábitos higiénicos en la manipulación de los alimentos.

Utilizar la ropa de trabajo específica.

Identificar «in situ» el tipo de suciedad existente en las distintas áreas, materiales, maquinaria, instrumental.

Aplicar los productos de limpieza y desinfección adecuados al tipo de suciedad.

Realizar operaciones de limpieza y desinfección tanto manuales como con módulos automáticos.

Guardar los productos y materiales utilizados en el lugar establecido.

Realizar la eliminación selectiva de los distintos residuos generados.

Tomar muestras.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

Las normas de higiene personales a adoptar.

Las operaciones de limpieza y desinfección adecuadas a cada área de trabajo, maquinaria y equipos.

El cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales, de seguridad e higiene alimentaria y de protección ambiental.

Módulo específico de Formación en Centros de Trabajo

Código: 1005_INA.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Apoya en la recepción y preparación de materias primas y auxiliares y realiza los procesos básicos de elaboración de los distintos productos alimentarios.

Criterios de evaluación:

a) Se ha colaborado en la recepción de las materias primas y auxiliares controlando las condiciones para asegurar la calidad del proceso.

b) Se han cumplimentado los registros y anotaciones sencillas sobre entrada de materias primas alimentarias.

c) Se han calibrado las máquinas, equipos e instrumental de preparación de materias primas y auxiliares, de acuerdo con los criterios establecidos.

d) Se han preparado las materias primas y auxiliares utilizando la maquinaria o equipos adecuados al tipo de producto a elaborar.

e) Se han realizado tareas sencillas en las operaciones de elaboración de productos alimentarios, utilizando técnicas, utillaje y equipos.

f) Se ha colaborado en el manejo de las instalaciones y servicios auxiliares.

g) Se ha demostrado un interés constante en mejorar continuamente en el trabajo consiguiéndose una mayor profesionalidad y valía personal.

2. Realiza las operaciones automáticas de envasado, empaquetado y embalaje de los productos alimentarios comprobando que se efectúa de forma correcta y sin incidencias.

Criterios de evaluación:

a) Se ha comprobado que los depósitos de dosificación así como los dosificadores e inyectores están preparados para su funcionamiento.

b) Se han operado los mandos de las máquinas y equipos comprobando su funcionamiento.

c) Se ha controlado que el llenado, cerrado y etiquetado de los distintos productos se efectúa correctamente.

d) Se ha controlado que el cerrado, atado, flejado, rotulación y demás operaciones finales del embalaje se realizan de forma correcta.

e) Se han notificado al supervisor todas las anomalías o fallos observados en el desarrollo del proceso.

3. Realiza las operaciones de transporte interno de materiales y productos alimentarios.

Criterios de evaluación:

a) Se ha examinado la documentación que debe acompañar a las mercancías.

b) Se ha comprobado si la carga cumple las dimensiones y el peso previsto de acuerdo con el entorno integral de trabajo.

c) Se ha realizado la manipulación y transporte de cargas.

d) Se han utilizado los equipos portátiles de transmisión de datos de movimiento de mercancías.

e) Se han realizado las operaciones de mantenimiento correspondientes a su nivel de responsabilidad.

4. Realiza las operaciones de limpieza e higiene de las instalaciones, equipos y materiales de acuerdo a las instrucciones de trabajo de la empresa cumpliendo las normas de higiene, calidad y seguridad alimentaria.

Criterios de evaluación:

a) Se ha utilizado la ropa de trabajo y se ha mantenido en las condiciones de higiene estipuladas.

b) Se han llevado a cabo las acciones necesarias de higiene personal antes de pasar a manipular alimentos.

c) Se han manipulado los alimentos siguiendo hábitos higiénicos y se han corregido los comportamientos de riesgo detectados.

d) Se ha actuado siguiendo las normas de higiene establecidas por la empresa garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios.

e) Se han realizado tareas rutinarias de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización general de las instalaciones, equipos y materiales siguiendo los manuales del procedimiento adecuado.

f) Se ha comprobado después de la limpieza y desinfección que no quedan restos de utilizaciones anteriores y que todo se encuentra en perfecto estado para su posterior utilización.

g) Se han tomado las muestras de carácter rutinario siguiendo los protocolos de la empresa.

h) Se ha colaborado en las operaciones de recogida, almacenamiento y vertido de los distintos residuos de la empresa

en el lugar y forma establecidos garantizando la protección del medio ambiente.

5. Actúa conforme a las normas de seguridad alimentaria, protección ambiental y de prevención de riesgos laborales de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se ha cumplido en todo momento la normativa general sobre prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria, así como las establecidas por la empresa.

b) Se han identificado los factores y situaciones de riesgo que se presentan en su ámbito de actuación en el centro de trabajo.

c) Se han adoptado actitudes, relacionadas con la actividad, para minimizar los riesgos alimentarios, laborales y ambientales.

d) Se ha empleado el equipo de protección individual establecido para las distintas operaciones.

e) Se han utilizado los dispositivos de protección de las máquinas, equipos e instalaciones en las distintas actividades.

f) Se ha actuado según el plan de prevención.

g) Se han seguido las normas de seguridad relativas al transporte de mercancías.

h) Se ha participado de forma activa en los simulacros de incendios, evacuación y salvamentos realizados en la empresa.

i) Se ha mantenido la zona de trabajo libre de riesgos, con orden y limpieza.

j) Se ha trabajado minimizando el consumo de energía y generación de residuos.

6. Actúa de forma responsable y se integra en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han ejecutado con diligencia las instrucciones que recibe.

b) Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.

c) Se ha cumplido con los requerimientos y normas técnicas, demostrando un buen hacer profesional y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.

d) Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto hacia las normas y procedimientos establecidos.

e) Se ha organizado el trabajo que realiza de acuerdo con las instrucciones y procedimientos establecidos, cumpliendo las tareas en orden de prioridad y actuando bajo criterios de seguridad y calidad en las intervenciones.

f) Se ha coordinado la actividad que desempeña con el resto del personal, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.

g) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos instituidos y no abandonando el centro de trabajo antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.

h) Ha mostrado interés y disposición en las actividades desempeñadas.

Duración: 100 horas.

ANEXO II

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Operario de Industria Alimentaria.

Módulos específicos	Especialidades del profesor	Cuerpo
(1001_INA) Operaciones básicas de recepción, preparación y transporte de materias en industrias alimentarias.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. (**)	Profesor Técnico de Formación Profesional.
(1002_INA) Procesos básicos de elaboración, envasado y embalado de productos alimentarios.		
(1003_INA) Limpieza e higiene general en la industria alimentaria.		
(1004_INA) Formación en Centros de Trabajo.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. (*) (**)	Profesor Técnico de Formación Profesional. Maestros.

(*) Maestros en cualquiera de sus especialidades.

(**) Cuando se estime conveniente, también será de aplicación lo dispuesto en el artículo 95.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

ANEXO III

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos específicos que conforman el Programa de Cualificación Profesional Inicial para los centros de titularidad privada o pública de otras Administraciones distintas de la educativa:

Módulos específicos	Titulaciones
(1001_INA) Operaciones básicas de recepción, preparación y transporte de materias en industrias alimentarias.	Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial.
(1002_INA) Procesos básicos de elaboración, envasado y embalado de productos alimentarios.	Título de Técnico Superior o equivalente. (*)
(1003_INA) Limpieza e higiene general en la industria alimentaria.	
(1004_INA) Formación en Centros de Trabajo.	Además de las referidas en el cuadro precedente, maestro.

(*) Cuando se estime conveniente, también será de aplicación lo dispuesto en el artículo 95.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

ANEXO IV

Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos/as que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas:

Espacios	Superficie m ²
	20 alumnos/as
Aula polivalente	40
Planta de industria alimentaria	150
Almacén (1)	1000

(1) Espacio no necesariamente ubicado en el Centro docente.

Aula polivalente dotada de PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.

Planta de industria alimentaria dotada de útiles, herramientas y maquinaria, tales como:

Equipos de recepción y tratamiento de materias primas.

Equipos de control y valoración de materias primas.

Mesas de trabajo de acero inoxidable, carros.

Utillaje y maquinaria básica de preparación y elaboración de productos alimentarios.

Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación.
 Básculas.
 Máquinas de envasado manuales y/o automáticas.
 Máquinas de embalado manuales y/o automáticas.
 Líneas de inyección de ingredientes.
 Cintas transportadoras.
 Registradoras, contadoras.
 Equipos de protección individual.
 Equipos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
 Equipos de depuración y evacuación de residuos.
 Instrumental de toma de muestras.
 Almacén dotado de útiles, herramientas y maquinaria, tales como:
 Carretillas automotoras de manutención.
 Carretillas manuales.
 Equipos portátiles de transmisión de datos.
 Lectores de códigos de barras.
 Contenedores y paletas.

RESOLUCIÓN de 22 de junio 2009, de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, por la que se establece el perfil profesional de operaciones de cortinaje y complementos de decoración y el currículo de los módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial correspondiente.

La Orden de 24 de junio de 2008, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial que se desarrollan en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, específica, en su artículo 4.2, que la Dirección General competente en materia de formación profesional inicial establecerá, mediante resolución, los perfiles profesionales a los que responden cada uno de los citados programas. Dicho perfil se expresa a través de la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, entorno profesional y relación de cualificaciones y, en su caso, de unidades de competencia de nivel uno del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el programa.

Asimismo, en el citado artículo se determina que en la misma Resolución se establecerá el currículo de los módulos específicos, que forman parte de los módulos obligatorios del programa y se especificarán las titulaciones del profesorado para la impartición de los módulos específicos y, en su caso, otros requisitos.

Por todo lo anterior, y con objeto de establecer el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Operaciones de cortinaje y complementos de decoración, la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente,

HA RESUELTO

Primero. Objeto.

Esta Resolución tiene por objeto definir el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Operaciones de cortinaje y complementos de decoración.

Segundo. Identificación.

El perfil profesional del programa de cualificación profesional inicial de Operaciones de cortinaje y complementos de decoración, queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Operaciones de cortinaje y complementos de decoración.
2. Nivel: Programas de Cualificación Profesional Inicial.
3. Duración: 532 horas.
4. Familia Profesional: Textil, confección y piel.