MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ASUNTOS SOCIALES

INSTITUTO NACIONAL
DE EMPLEO

PROGRAMA DE CURSO DE FORMACIÓN PROFESIONAL OCUPACIONAL

Almacenero

NIPO:

DATOS GENERALES DEL CURSO

1. Familia Profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: OCUPACIÓN COMÚN PARA TODAS LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

2. Denominación del curso: ALMACENERO

3. Código: IAOC20

4. Curso: OCUPACIÓN

5. Objetivo general:

Al finalizar el bloque formativo, los asistentes serán capaces de organizar el almacén realizando tareas relativas a la recepción, selección y clasificación de materias primas y productos auxiliares, aprovisionamiento a la línea y almacenando los productos terminados, garantizando la higiene y seguridad de establecimientos y herramientas de almacenamiento, según la normativa vigente.

6. Requisitos del profesorado:

6.1. Nivel académico:

Titulación universitaria o, en su defecto, capacitación profesional equivalente en la ocupación relacionada con el curso.

6.2. Experiencia profesional:

Tres años de experiencia en la ocupación.

6.3. Nivel pedagógico:

Formación metodológica o experiencia docente.

7. Requisitos de acceso del alumno:

7.1. Nivel académico o de conocimientos generales:

- Título de Graduado escolar.

7.2. Nivel profesional o técnico:

No son necesarios conocimientos técnicos específicos; sin embargo, tendrán preferencia las personas con perspectivas o posibilidades de empleo en la especialidad, y un nivel académico universitario.

7.3. Condiciones físicas:

Ninguna en especial, salvo aquéllas que impidan el normal desarrollo de la profesión.

8. Número de alumnos:

15 alumnos.

9. Relación secuencial de bloques de módulos formativos:

- Seguridad e Higiene en Industrias Alimentarias.
- Aprovisionamiento de almacén y líneas de producción.
- Control y supervisión del almacenaje y expedición.
- Gestión integral del almacén.

10. Duración:

Prácticas	180
Conocimientos profesionales	140
Evaluaciones	20
Total	340 horas

11. Instalaciones:

11.1. Aula de clases teóricas:

- Superficie: 2 m2/alumno.
- Mobiliario: estará equipada con mobiliario docente para 15 plazas de adultos, además de los elementos auxiliares.

11.2. Instalaciones para prácticas:

- Superficie: 70 m5.
- Iluminación: 300 a 350 lux.
- Ventilación: natural por ventanas.
- Mobiliario: estanterías, depósitos, cubas, básculas, cajas, armarios, cámaras frigoríficas, barriles.
- El acondicionamiento eléctrico deberá cumplir las normas de baja tensión y estar preparado de forma que permita la realización de las prácticas.
- La superficie total de la nave de prácticas será de 100 m5 como mínimo, preferentemente cerrada y con fácil acceso desde el exterior y desde la línea de producción.
- Dispondrá de toma de agua.
- Las instalaciones deberán cumplir las normas vigentes y tener licencia municipal de apertura como centro de formación.

11.3. Otras instalaciones:

- Laboratorio de análisis físico, químico y de calidad.
- Almacén de 20-30 m2, para guardar equipo y material.
- Como instalaciones de apoyo se deberá disponer de las siguientes:
- Un espacio mínimo de 50 m2, para despachos de dirección, sala de profesores y actividades de coordinación.
- Una secretaría.
- Aseos y servicios higiénicos-sanitarios en número adecuado a la capacidad del centro.
- Los centros deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad, exigidas por la legislación vigente y disponer de licencia municipal de apertura como centro de formación.

12. Equipo y material:

12.1. Equipo:

- Cintas transportadoras.
- Carretilla elevadora.

- Paletizadora y despaletizadora.
- Carretilla eléctrica.
- Carretilla manual.
- Terminal de ordenador.
- Refrigeradores.
- Básculas.
- Empaquetadora.
- Precintadora.
- Etiquetadora.
- Ordenador.
- Cámaras frigoríficas.

12.2. Herramientas y utillaje:

- Lectores de códigos.
- Utensilios para toma de muestras.
- Palas.
- Registro de entrada y salida de mercancías.
- Inventarios y albaranes.
- Palets.
- Depósitos, cubas, cajas, armarios.
- Barriles.

12.3. Material de consumo:

En general a los alumnos se les proporcionarán los medios didácticos y el material escolar imprescindibles para el desarrollo del curso.

12.4. Elementos de protección:

Se utilizarán los necesarios de Seguridad e Higiene en el trabajo y se observarán las normas legales al respecto.

13. Inclusión de nuevas tecnologías:

- Equipos informáticos de transmisión de datos.
- Automatismo neumático y eléctrico.
- Transporte automatizado de productos.
- Dispositivos informáticos de control.
- Microprocesadores.
- Robótica.
- Aplicación tecnología del láser.

DATOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

14. Denominación del módulo:

SEGURIDAD E HIGIENE EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

15. Objetivo del módulo:

Disponer y acondicionar el lugar de trabajo, en función de las normas de Seguridad e Higiene y mantener así un adecuado control de la higiene durante el proceso de manipulación, reduciendo los factores de riesgo de accidentes, en la elaboración de productos alimentarios.

16. Duración del módulo:

50 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Realizar el aseo personal pertinente en cada circunstancia.
- Limpiar y desinfectar el lugar de trabajo.
- Limpiar y desinfectar aparatos y utensilios.
- Utilizar correctamente los productos de higiene y desinfección.
- Elegir el producto de limpieza adecuado para cada uso.
- Diagnosticar calidades, estado de los alimentos en conserva y alimentos cocinados.
- Distinguir el inicio de una contaminación microbiana en distintos alimentos.
- Almacenar siguiendo la normativa vigente los distintos productos alimenticios.
- Minimizar las condiciones del lugar de trabajo que supongan factores de riesgo.
- Recoger, tratar y eliminar productos nocivos.
- Adoptar medidas preventivas en el manejo y mantenimiento de la maquinaria a utilizar.
- Determinar temperaturas, ruidos, ventilación e iluminación adecuada a cada proceso.
- Utilizar la indumentaria de protección (protectores acústicos, gafas de protección, guantes, etc...).
- Verificar las acciones de ahorro energético y preservación de las condiciones medioambientales del proceso productivo en industrias alimentarias.

B) Contenidos teóricos

- Normativa de Seguridad e Higiene.
- Importancia del aseo personal.
- Condiciones higiénico-sanitarias del puesto de trabajo.
- Condiciones higiénico-sanitarias de aparatos y útiles de trabajo.
- Salud e higiene personal. Controles médicos.
- Normas higiénico-sanitarias del transporte de productos alimenticios.
- Desinfección. Desinfectantes y su acción.
- Productos de limpieza e higiene. Tipos y usos.
- Bacteriología e higiene alimentaria.
- Conservación de los alimentos: conservación por frío. Cadena de frío.
- Conservación de los alimentos: conservación por calor.
- Embalajes y envases para conservación de productos alimenticios.
- Enfermedades transmisibles: toxiinfecciones alimentarias.
- Normativa sobre manipulación de alimentos.

- Principios básicos de prevención de accidentes.
- Tratamiento de residuos y productos nocivos.
- Importancia del ahorro energético: usos, técnicas de ahorro energético.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Actitud hacia la limpieza y el orden.
- Respeto a la normativa de Seguridad e Higiene en el trabajo.
- Disposición para adoptar medidas preventivas.
- Actitud hacia la calidad en el trabajo.
- Actitud hacia el ahorro energético.
- Iniciativa para la toma de decisiones según responsabilidad del almacenero.
- Ser metódico y sistemático en la limpieza y desinfección de aparatos y utensilios.
- Tener establecidas medidas correctoras para solucionar problemas.
- Seguir el orden establecido en los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Actuar en base a la importancia de la preservación medioambiental y el ahorro energético.

14. Denominación del módulo:

APROVISIONAMIENTO DE ALMACÉN Y LÍNEAS DE PRODUCCIÓN.

15. Objetivo del módulo:

Realizar pedidos en función de las necesidades, recepcionar, identificar y comprobar las materias y productos auxiliares necesarios para aprovisionar la línea de producción, así como registrando pesos y cantidades de los productos elaborados para su almacenaje, atendiendo las características de calidad.

16. Duración del módulo:

130 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Supervisar el proceso de almacenado.
- Controlar las existencias (con stock establecido).
- Controlar y cumplimentar los albaranes del almacén.
- Actualizar inventarios.
- Recepcionar materias primas y expedir los productos.
- Efectuar la toma de muestras.
- Controlar las fechas de caducidad y los lotes.
- Realizar y controlar el suministro de pedidos.
- Manejar materiales y equipos de almacenaje.
- Ordenar y clasificar los productos del almacén.
- Manejar carretilla para paletizar y despaletizar.
- Manejar la báscula para llevar a cabo el control de pesos.
- Utilizar el terminal de ordenador para control de stock, suministro de pedidos...

B) Contenidos teóricos

- Normativa sobre manipulación de alimentos.
- Normativa sobre Seguridad e Higiene.
- Conocimiento de la materia prima y elementos auxiliares.
- Automatismo mecánico y eléctrico.
- Paletizado y despaletizado.
- Organización del almacén.
- Conocimiento del material y equipo de almacenaje.
- Técnicas de ordenado de productos terminados en palets.
- Proceso de selección y clasificación de productos para su almacenaje.
- Utilización de vales, albaranes e inventarios.
- Interpretación de etiquetas: lotes, caducidad, código de barras.
- Técnicas de toma de muestras para su posterior análisis y control de calidad.
- Organización y control de stocks.
- Operaciones de medida de volúmenes y pesado de distintas materias primas.
- Técnicas de recepción y descarga.
- Toma de pedidos.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Actitud hacia una postura de continuo control de las materias recepcionadas.
- Disposición para tomar decisiones en función de su grado de responsabilidad.
- Actitud hacia la búsqueda y obtención de los requisitos de calidad.
- Elegir el momento y los utensilios adecuados para la toma de muestras.
- Ser metódico y sistemático en el control del estado y caducidad de los productos.
- Eliminar aquellas materias o productos en mal estado o que por sus características puedan suponer alteraciones sobre el nivel de calidad establecido.
- Seguir el orden establecido en los procedimientos de recepción.

14. Denominación del módulo:

CONTROL Y SUPERVISIÓN DEL ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN.

15. Objetivo del módulo:

Organizar el almacén que contiene productos elaborados, realizando tareas de clasificación, controlando pesos, actualizando inventario, así como vigilar fechas de caducidad y acondicionamiento de las salas y cámaras garantizando las condiciones para su distribución.

16. Duración del módulo:

80 horas.

17. Contenidos formativos del módulo

A) Prácticas

- Manejar carretilla paletizadora y despaletizadora.
- Controlar los niveles de existencias.
- Controlar la recepción y expedición de productos.
- Rellenar albaranes y modificar inventarios.
- Realizar registros de pesos, volúmenes y cantidades.
- Controlar caducidades.
- Realizar registros de recepción y expedición de productos.
- Seleccionar y clasificar adecuadamente los productos.
- Coordinar proceso de almacenaje disponiendo los productos con objeto de ulterior distribución.
- Controlar parámetros de humedad, temperatura, aireación para realizar el almacenamiento.
- Identificar y clasificar recipientes, lugares y condiciones para el almacenamiento.
- Manejar la báscula para llevar a cabo el control de pesos.
- Efectuar la toma de muestras.

B) Contenidos teóricos

- Conocimiento de las materias primas y auxiliares.
- Conocimiento general del proceso productivo y sus distintas fases.
- Informática a nivel de usuario.
- Materiales y equipo de almacenaje.
- Automatismo mecánico y eléctrico.
- Control de stocks y productos terminados.
- Manejo de carretilla elevadora.
- Paletizado y despaletizado.
- Selección y clasificación de los productos.
- Manejo de albaranes e inventarios.
- Registros de recepción y expedición.
- Sistemas de pesado.
- Registros de pesos y volúmenes.
- Técnicas y depósitos de almacenamiento.
- Manejo y conservación de los depósitos.
- Condiciones de temperatura, humedad y aireación para el almacenamiento.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Actitud hacia una postura de continuo control del oportuno desarrollo de los diferentes procesos de aprovisionamiento a las líneas.
- Disposición para adoptar medidas preventivas en el almacenamiento de los productos terminados.
- Disposición para la toma de decisiones en función de su grado de responsabilidad.
- Ser metódico en la actualización de albaranes e inventarios.
- Ser exhaustivo en la selección y clasificación de los productos a suministrar.
- Elegir los medios e instrumentos más adecuados para realizar cada operación.
- Tener establecidas medidas correctoras para solucionar problemas.
- Ser preciso en el control de pesos y caducidades.

14. Denominación del módulo:

GESTIÓN INTEGRAL DEL ALMACÉN.

15. Objetivo del módulo:

Controlar la recepción, almacenamiento, evaluación, lectura de códigos, parámetros de humedad, temperatura, aireación, pesos, existencias, fechas de caducidad y evacuación del producto, de forma automatizada.

16. Duración del módulo:

80 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Controlar informáticamente la recepción de materia prima, inventario, albaranes...
- Controlar los niveles de existencias.
- Controlar el almacenamiento de forma automática en zona de cuarentena.
- Controlar parámetros de humedad, temperatura, aireación, para realizar el almacenamiento.
- Almacenar y evacuar automáticamente el producto.
- Controlar pesos, nivel de existencias y caducidades.
- Manejar la báscula para llevar a cabo el control de pesos.
- Efectuar la toma de muestras.
- Manejo del mecanismo de evacuación y de lectura de códigos del producto terminado.

B) Contenidos teóricos

- Proceso de recepción de la materia.
- Informática a nivel usuario.
- Automatismo mecánico y eléctrico.
- Materiales y equipo de almacenaje.
- Selección y clasificación de los productos para su almacenaje.
- Técnicas de almacenamiento.
- Características del almacenamiento en zona de cuarentena.
- Registros de pesos y caducidades.
- Funcionamiento del mecanismo de evaluación y de lectura de códigos.
- Manejo de albaranes e inventarios.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Disposición para adoptar medidas preventivas.
- Actitud hacia la búsqueda y obtención de los requisitos de calidad.
- Actitud hacia la limpieza y el orden.
- Ser metódico y sistemático en la utilización del automatismo mecánico, hidráulico y eléctrico.
- Seguir el orden establecido en la recepción y almacenaje de las materias.
- Ser preciso en la selección y clasificación de los productos.
- Tomar decisiones para optimizar la consecución de los objetivos en la fase de manipulación, según el grado de responsabilidad.