



*RESOLUCIÓN de 26 de septiembre de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, por la que se establece el Programa de Cualificación Profesional Inicial de Auxiliar de Almacenes de Alimentación en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008063148)*

El artículo 30 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece que corresponde a las Administraciones Educativas organizar Programas de Cualificación Profesional Inicial.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración, y en general, personas con riesgo de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

El Decreto 83/2007, de 24 de abril, por el que se establece y ordena el currículo de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOE núm. 52, de 5 de mayo de 2007), en su artículo 17, define los Programas de Cualificación Profesional Inicial, de acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y el Real Decreto 1631/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas correspondientes a la Educación Secundaria Obligatoria.

El Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de determinadas cualificaciones profesionales de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias, regula las cualificaciones profesionales de nivel 1 de Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria.

La Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, regula los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura. En su artículo 8.3 señala que la Consejería de Educación publicará, mediante Resolución de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, el currículo, así como las características y orientaciones metodológicas necesarias, de los módulos específicos, referidos a las unidades de competencia incluidas en el correspondiente perfil profesional. Dicha Resolución contendrá, asimismo, la competencia general, las competencias personales, profesionales y sociales, la relación de cualificaciones y unidades de competencia incluidas, el entorno profesional, la atribución docente y titulaciones del profesorado y cualquier otro aspecto que se considere necesario para la definición del perfil profesional.

Por todo ello, y de conformidad con las atribuciones conferidas por el ordenamiento jurídico,

**RESUELVO :**

Primero. Establecer el Programa de Cualificación Profesional Inicial con el perfil profesional de Auxiliar en Almacenes de Alimentación en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



Segundo. Incluir los Anexos I a VII a esta Resolución, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 8.3 de la Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Mérida, a 26 de septiembre de 2008.

La Directora General de Formación  
Profesional y Aprendizaje Permanente,  
M.<sup>a</sup> DEL CARMEN PINEDA GONZÁLEZ

### **ANEXO I**

**DENOMINACIÓN, COMPETENCIA GENERAL, COMPETENCIAS PERSONALES, SOCIALES Y PROFESIONALES, RELACIÓN DE CUALIFICACIONES Y UNIDADES DE COMPETENCIAS, MÓDULOS PROFESIONALES DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCLUIDAS EN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL DE AUXILIAR EN ALMACENES DE ALIMENTACIÓN**

Identificación.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial denominado "Auxiliar en Almacenes de Alimentación" queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Auxiliar en Almacenes de Alimentación.

Nivel: 1.

Duración: 570 horas.

Familia Profesional: Industrias Alimentarias.

Competencia general.

La competencia general de este Programa de Cualificación Profesional Inicial consiste en realizar operaciones auxiliares de recepción, conservación y expedición de materias primas y productos alimentarios, conociendo y utilizando los documentos necesarios y manejando carretillas y dispositivos de transporte interno adecuados, tomando las precauciones y medidas necesarias para la seguridad de personas y materias y para el cumplimiento de las normas de higiene y calidad alimentarias. Realizar operaciones de limpieza e higiene de equipos e instalaciones, así como de ayuda al mantenimiento de primer nivel.

Competencias personales, sociales y profesionales.

Las competencias personales, sociales y profesionales de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son las que se relacionan a continuación:

- a) Manejar los documentos necesarios para la recepción y expedición de productos en el almacén, siguiendo las instrucciones recibidas.
- b) Colaborar en la recepción, etiquetado, ubicación y expedición de productos en el almacén, siguiendo los procedimientos establecidos.



- c) Realizar la carga o descarga de materiales o productos con carretillas manuales o automotoras, siguiendo las órdenes y procedimientos establecidos, observando las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.
- d) Realizar las tareas rutinarias de limpieza y desinfección general de áreas de trabajo, instalaciones, maquinarias y equipos en la industria alimentaria, siguiendo los manuales y las instrucciones.
- e) Actuar en todo momento siguiendo las normas de higiene establecidas en las guías de buenas prácticas y en la legislación vigente, para garantizar la salubridad y seguridad de los productos alimentarios.
- f) Participar en las operaciones de preparación y mantenimiento básico de equipos e instalaciones de la industria alimentaria siguiendo las instrucciones recibidas y utilizando los manuales de instrucción de las máquinas.
- g) Contribuir a la adopción, a su nivel, de las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad y las normas que aseguren la calidad y salubridad alimentaria.
- h) Trabajar individualmente o como parte de un equipo, siguiendo los principios de orden, limpieza, puntualidad, responsabilidad y coordinación.
- i) Cumplir las instrucciones del supervisor o responsable de la tarea en las diferentes áreas de trabajo.
- j) Cumplir las normas de seguridad en el puesto de trabajo anticipándose y previniendo los posibles riesgos personales, en los productos, en maquinaria o en las instalaciones.
- k) Actuar con el máximo respeto hacia el medio ambiente.
- l) Tener un trato correcto y educado con los compañeros, encargados y clientes.

Cualificaciones profesionales completas:

- Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria. INA173-1 (R.D. 1228/2006), que comprende las siguientes unidades de competencia:

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.

UC0547\_1: Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos.

UC0432\_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.

Cualificaciones profesionales incompletas:

- Actividades auxiliares de almacén. COM 411\_1 (R.D. 1179/2008), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1325\_1: Realizar operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo.



UC1326\_1: Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos.

## **ANEXO II**

### **ENTORNO PROFESIONAL, MÓDULOS PROFESIONALES, CURRÍCULO DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES**

Entorno profesional.

1. Este profesional ejercerá su actividad en almacenes de la industria alimentaria de pequeño, mediano o gran tamaño. También en hipermercados, supermercados, pequeñas empresas y empresas distribuidoras de productos alimentarios donde exista un almacén. Se integra en un equipo de trabajo con otras personas donde desarrolla tareas normalizadas de apoyo a la recepción, conservación y expedición de productos, así como la limpieza y mantenimiento básico de máquinas e instalaciones. Trabaja siempre bajo instrucciones y con elemental autonomía técnica.
2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:
  - Mozo/operario de almacén.
  - Carretillero.
  - Preparador de pedidos.
  - Verificador de pedidos.
  - Operario de logística.
  - Auxiliar de limpieza.
  - Auxiliar de mantenimiento en industria alimentaria.

Módulos profesionales.

Los módulos profesionales de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan:

1. Operaciones auxiliares de almacenaje.
2. Preparación de pedidos.
3. Limpieza e higiene general en la industria alimentaria.
4. Mantenimiento básico de equipos e instalaciones.
5. Transporte interno en industrias alimentarias.
6. Formación en centros de trabajo.

**MÓDULO PROFESIONAL 1**

Denominación: Operaciones auxiliares en el almacén

Código: MP1325

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.**

1. Colabora en la recepción de los productos alimentarios realizando operaciones de comprobación, desconsolidación y desembalaje de cargas, de acuerdo con las instrucciones recibidas y procedimientos establecidos, utilizando los medios adecuados en condiciones de seguridad y salud.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha identificado cuál es el momento y punto de recepción y descarga de productos, a partir de las órdenes recibidas.
- b) Se ha observado un perfecto estado de la carga, comunicando a los responsables, las posibles anomalías.
- c) Se ha comprobado que las cargas a recepcionar se corresponden con las reflejadas en el albarán, comunicando las diferencias observadas al responsable de almacén.
- d) Se ha realizado manualmente o utilizando útiles adecuados la desconsolidación de la carga y, en caso necesario, su desembalaje, respetando las características específicas de manipulación de los productos.
- e) Se ha identificado en el albarán el destino de la carga, comunicando a los responsables las posibles anomalías.
- f) Se ha realizado el proceso de recepción con celeridad y seguridad de acuerdo con el protocolo establecido en el almacén y se ha identificado toda la información necesaria para su registro, tales como fecha de entrada, características u otras.

2. Realiza el marcado y etiquetado de la carga existente, comprobando los datos de identificación y codificación, utilizando el equipo y/o herramientas específicas de etiquetado y marcaje, con el fin de facilitar su localización y garantizar su trazabilidad.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha obtenido, de los responsables y sistemas informáticos generadores, la etiqueta necesaria para el marcaje o identificación de la carga, comprobando la exactitud y correspondencia de la codificación y datos que contiene el producto.
- b) Se ha informado con prontitud a los superiores, siguiendo el procedimiento establecido, los posibles errores de correspondencia entre la etiqueta y la carga, registrando la información en el sistema o documentación del almacén.
- c) Se ha realizado el marcado y etiquetado con prontitud, de forma manual o utilizando el equipo de etiquetado, siguiendo las normas internas de la organización y colocando la etiqueta en lugar visible de forma que se facilite la lectura del código y la identificación de los productos a simple vista sin necesidad de mover el paquete o bultos.



3. Realiza el recuento de productos utilizando el equipo adecuado, con la periodicidad e instrucciones recibidas, para detectar huecos, necesidades de aprovisionamiento y mantener actualizada la información periódica de stocks del almacén.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha realizado el recuento de productos e inventario periódico del almacén siguiendo las instrucciones recibidas del superior, de acuerdo con los niveles de precisión y periodicidad determinada y utilizando el equipo de identificación y recuento disponible tales como: lectores de códigos de barras o PDAs entre otros.
  - b) Se ha detectado con efectividad y prontitud los huecos, desabastecimiento y roturas de stocks del almacén, registrando los datos según el procedimiento o instrucciones recibidas.
  - c) Se ha comunicado de acuerdo al procedimiento establecido, a los superiores, registrándola en el documento de control o en la aplicación informática correspondiente.
4. Coloca los productos en el lugar asignado, optimizando el tiempo y el espacio, utilizando el equipo adecuado, siguiendo criterios de organización y colocación establecidos, respetando las normas de seguridad e higiene.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha identificado el destino o lugar de almacenaje de los productos interpretando la información de la documentación o etiqueta utilizando, en su caso, el equipo de identificación y localización de los productos.
- b) Se han registrado la ubicación y destino real de los productos existentes en los documentos o sistema de información del almacén.
- c) Se han colocado los productos con efectividad, prontitud y facilitando manipulaciones posteriores, respetando las normas de manipulación y conservación de los productos, criterios de colocación y almacenaje establecidos y respetando las normas de seguridad e higiene.
- d) Se ha utilizado el equipo de manipulación y colocación del almacén con destreza y adoptando las medidas de higiene postural y usando el equipo de protección individual adecuado.
- e) Se han agrupado y ordenado los productos, en el lugar asignado del almacén, atendiendo a sus características, optimizando el espacio disponible de acuerdo con los criterios de colocación, almacenaje y normas de seguridad y compatibilidad de los productos.
- f) Se han abastecido las zonas de "picking", estanterías, líneas de producción y áreas de depósito siguiendo los criterios establecidos e instrucciones recibidas, reponiendo de forma ágil e inmediata, cuando las cantidades existentes estén por debajo de las cifras indicadas en las instrucciones existentes al respecto.
- g) Se ha realizado la colocación o estiba de las mercancías en el contenedor, unidad de transporte o vehículo, atendiendo a sus características y optimizando el espacio disponible, utilizando el equipo disponible, anclajes u otras herramientas que garanticen la



estabilidad de la carga de acuerdo con los criterios de estiba y normas de seguridad y salud establecidos.

5. Verifica los elementos y condiciones de expedición de los productos de acuerdo a los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha verificado el "packing list" de la expedición observando y contrastando las cargas a expedir y la información sobre las mismas contenidas en las etiquetas.
- b) Se ha comprobado la veracidad y exactitud de los datos de destino de la carga en el albarán de salida comunicando al superior las incidencias y discrepancias observadas.
- c) Se han comprobado las adecuadas condiciones de expedición de las cargas con la orden de expedición, albarán o documento de transporte, siguiendo las instrucciones y los procedimientos establecidos.
- d) Se ha preservado la integridad de los productos comprobando que se cumplen los procedimientos establecidos para la expedición de cargas.

Duración: 100 horas.

Contenidos básicos:

Organización en almacenes de productos alimentarios.

- Principios básicos de organización del almacén: Concepto y funciones.
- Disposición de áreas, zonas de trabajo y flujos de mercancías.
- Tipología del almacén según tamaño, tipos de productos o funciones.
- Procesos y operaciones auxiliares del almacén. Flujos de mercancías e información.

Documentación básica del almacén.

- Documentos de la compraventa: Pedido, albarán y factura.
- Otros documentos: Hoja de transporte, ticket de venta y nota de abono.
- Documentos de pago/cobro: Recibo, cheque y letra de cambio.

Utilización de equipos y medios en las operaciones auxiliares de almacén.

- Instalaciones y equipos del almacén.
- Unidades de manipulación, almacenaje y transporte de mercancías. Tipología y normalización.
- Sistemas de identificación y localización de productos.
- Codificación y etiquetado de productos alimentarios.
- Procedimientos de utilización de instalaciones y equipos en el almacén.
- Normas básicas de actuación en caso de emergencias.



Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de realizar operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas o productos en el almacén.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- Diferenciar las distintas zonas de recepción, expedición, "picking" y movimiento entre otras.
- Señalar el circuito que siguen los productos en el almacén desde su entrada hasta su expedición.
- Identificar los elementos y equipos propios del almacén.
- Interpretar los datos contenidos en las fichas de almacén y documentación básica: Albaranes, notas de entrega, órdenes de trabajo correspondientes a los productos expedidos.
- Identificar el lugar y situación de los productos a partir de los datos que contiene la orden de trabajo, albarán y/o etiqueta del producto.
- Determinar las condiciones de conservación, manipulación y movimiento de los productos a partir de las etiquetas y símbolos de manipulación y transporte.
- Interpretar correctamente la orden de recepción diferenciando lugar y punto de recepción, medio de llegada, hora prevista y características de los productos a recibir y destino de los mismos.
- Interpretar correctamente la orden de expedición diferenciando lugar y punto de expedición, medio de salida, hora prevista, condiciones de expedición y destino de la misma.
- Realizar la manipulación manual de productos tomando las medidas de seguridad y salud.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Pequeños, medianos y grandes almacenes alimentarios.

Las actividades de aprendizaje versarán sobre:

- Las operaciones de recepción, etiquetado y ubicación de los productos del almacén.
- El manejo de los documentos utilizados en estas operaciones.
- La organización correcta del almacén.

#### MÓDULO PROFESIONAL 2

Denominación: Preparación de pedidos

Código: MP1326

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Realiza el "picking" de los productos de forma efectiva, ordenada y segura, en el tiempo establecido, siguiendo las instrucciones recibidas y respetando las normas de seguridad y salud.



**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha interpretado el documento del pedido, identificando las características propias de los productos: Referencia, ubicación, cantidad, peso, condiciones de manipulación y conservación entre otras.
  - b) Se ha realizado la búsqueda de las referencias que componen el pedido optimizando el tiempo y seleccionando el recorrido más rápido y efectivo atendiendo al orden predefinido de colocación de los productos en la unidad de pedido, caja o palé.
  - c) Se han extraído los productos que conforman el pedido manualmente en la cantidad establecida, en función del peso, altura o características, utilizando el equipo de protección individual o ayudas mecánicas necesaria y aplicando los criterios y normas de seguridad y salud establecidos.
  - d) Se ha registrado la información de los productos que se incorporan a la unidad de pedido, en los documentos de control o en la aplicación informática correspondiente utilizando, en su caso, herramientas de control y validación tales como escáner, lectores de códigos de barras, "tags" electrónicos o "picking" por voz, entre otros.
  - e) Se ha colocado el producto en la unidad de pedido, caja o palé respetando de forma rigurosa las normas y simbología contenida en la etiqueta de su envase y embalaje y los criterios de estabilidad, robustez, volumen, peso y fragilidad.
  - f) Se han colocado los productos en la unidad de pedido, caja o palé, de forma que se aproveche la capacidad de la misma, se asegure su estabilidad y visibilidad de las referencias de los productos que lo componen.
  - g) Se han utilizado correctamente los equipos de protección individual y de manipulación de mercancías en cada situación siguiendo las normas de prevención de riesgos laborales establecidas.
2. Verifica la correspondencia de los productos que forman parte del pedido, con lo consignado en la orden de preparación utilizando herramientas y equipos de control y peso de mercancías.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha verificado que la composición de la unidad de pedido coincide con la orden de pedido utilizando las herramientas de control y validación establecidas tales como escáner, lectores de códigos de barras, "tags" electrónicos o "picking" por voz.
  - b) Se ha preservado la integridad de la carga comprobando que se cumplen los procedimientos establecidos durante la expedición.
3. Embala la unidad de pedido, caja o palé, utilizando el material, herramientas y equipos de embalaje adecuados, siguiendo las instrucciones recibidas, en condiciones de seguridad y salud, a fin de preservar la conservación y estabilidad del pedido hasta su destino final.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha empleado la cantidad de material adecuada para realizar el embalaje en función de las características de los productos —volumen, peso y seguridad requerida—, el destino del pedido y/o modo de transporte.



- b) Se ha realizado el embalado de la mercancía manualmente, o utilizando el equipo de embalaje específico, respetando las normas de seguridad y salud y utilizando el equipo de protección individual en caso necesario.
- c) Se han colocado los elementos necesarios para garantizar la estabilidad, seguridad y conservación de la unidad de pedido —flejes, embalajes secundarios u otros— manualmente o utilizando el equipo mecánico adecuado, siguiendo las instrucciones y las normas de seguridad y salud.
- d) Se ha etiquetado la unidad de pedido, preparada para su expedición o destino final, manualmente o utilizando herramientas específicas de etiquetado, de acuerdo con las instrucciones o la orden de preparación recibida verificando la exactitud de los datos contenidos.
- e) Se ha comprobado en el caso de palé o unidades de pedido normalizadas, la dimensión final del mismo y que se encuentra dentro de los márgenes indicados en las instrucciones recibidas y recomendaciones sobre unidades de carga eficientes siguiendo el procedimiento establecido.

Duración: 100 horas.

Contenidos básicos:

Documentación y operativa básica en la preparación de pedidos.

- Documentación básica en la preparación de pedidos.
- Consideraciones básicas. Tipos de productos, tipos de pedido, unidad de pedido y embalaje.
- Optimización de la unidad de pedido y tiempo de preparación del pedido.
- Métodos de preparación de pedidos: Manual, semiautomática y automática.
- Otros sistemas: "Picking" por voz.
- Verificación del pedido. Registro y comprobación del pedido.

Técnicas y equipos de "picking" y preparación de pedidos.

- Equipo y medios habituales para la preparación de pedidos.
- Normas y recomendaciones básicas en el "picking". Pesaje, colocación y visibilidad.
- Interpretación de simbología básica en la presentación y manipulación de productos.
- Colocación y disposición de productos en la unidad de pedido.
- Complementariedad de productos y características de conservación y manipulación de productos.
- Finalización del pedido: Presentación y embalado para su transporte o entrega.
- Embalado manual y mecánico. Utilización de distintos materiales y equipos de embalaje.



Prevención, seguridad y salud en las operaciones de preparación de pedidos.

- Higiene postural: Recomendaciones básicas en la manipulación manual de cargas y exposición a posturas forzadas.
- Accidentes y riesgos habituales en la preparación de pedidos.
- Normas de prevención de riesgos laborales aplicadas a la preparación de pedidos.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de preparar pedidos de productos en el tiempo y la forma establecidos.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- Interpretar correctamente los datos contenidos en una orden de pedido o albarán de entrega de una determinada operación de expedición de productos.
- Interpretar la simbología necesaria para la presentación y recomendaciones de acondicionamiento y manipulación de los productos.
- Realizar el "picking", organizando las mercancías en una caja o unidad de pedido de forma rápida, ordenada y efectiva aprovechando el espacio disponible.
- Pesar o medir las cantidades solicitadas en el pedido, utilizando los equipos necesarios.
- Realizar las operaciones de manipulación manual o mecánica de productos alimentarios utilizando los equipos de protección individual y aplicando las normas de prevención de riesgos laborales.
- Realizar distintos tipos de embalados manualmente o con equipos de embalado.
- Realizar la manipulación manual de mercancías tomando las medidas necesarias de seguridad y salud.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Pequeños, medianos y grandes almacenes alimentarios.

Las actividades de aprendizaje versarán sobre:

- La preparación del pedido de forma efectiva, ordenada y segura, con los equipos adecuados.
- Los sistemas de embalaje utilizando el material, herramientas o equipos adecuados.
- Prevención de los accidentes o riesgos habituales en la preparación de pedidos.

### MÓDULO PROFESIONAL 3

Denominación: Limpieza e higiene general en la industria alimentaria

Código: MP0546

#### 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, garantizando la salubridad y seguridad de los productos alimentarios.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha utilizado la ropa de trabajo adecuada y se ha mantenido en las condiciones de higiene estipuladas.
  - b) Se ha observado un perfecto estado de higiene personal antes de pasar a manipular alimentos.
  - c) Se han reproducido hábitos higiénicos correctos en la manipulación de alimentos y se han corregido los hábitos y comportamientos de riesgo detectados.
  - d) 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 y desinfección general de áreas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos siguiendo los manuales e instrucciones del procedimiento.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se han utilizado los productos de higiene y desinfección previamente preparados siguiendo lo establecido en las instrucciones de trabajo.
  - b) Se ha comprobado al terminar o iniciar cada jornada, turno o lote, el estado de limpieza y desinfección del puesto de trabajo.
  - c) Se ha colaborado en la limpieza y desinfección de equipos y utensilios según las especificaciones e instrucciones de trabajo establecidas.
  - d) Se ha comprobado después de la limpieza y desinfección que no quedan restos de utilidades anteriores y que todo se encuentra en perfecto estado para su posterior utilización.
  - e) Se ha comprobado, finalizadas las operaciones de limpieza y desinfección, que los productos y materiales utilizados se han depositado en el lugar establecido, para evitar riesgos y confusiones.
  - f) Se ha colaborado tanto en las operaciones de limpieza manuales como en las operaciones a través de módulos de limpieza automáticos.
  - g) Se han tomado las muestras de distintas superficies asegurando la perfecta elección de los productos utilizados para la limpieza y desinfección.
  - h) Se ha cooperado en el mantenimiento de un ambiente higiénico en el área de trabajo.
  - i) Se han adoptado las medidas de seguridad establecidas en las normas para la aplicación de los diferentes productos de limpieza y/o desinfección.
3. Contribuye a la realización de las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos garantizando la protección del medio ambiente.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha ayudado con la recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios generados en el proceso productivo siguiendo los procedimientos establecidos para ello.



- b) Se ha colaborado en el almacenamiento de los residuos, en el lugar específico y de la forma establecida, según la norma legal.
- c) Se ha cooperado en el proceso de depuración, especialmente en lo concerniente al funcionamiento de los equipos y a las condiciones de depuración de residuos.
- d) Se han tomado las muestras de carácter rutinario necesarias en la forma, puntos y cuantía indicados, de acuerdo al procedimiento establecido.

Duración: 100 horas.

Contenidos básicos:

Higiene general.

- Manipulación de alimentos. Alteración de los alimentos. Riesgos para la salud. Toxiinfecciones alimentarias.
- Normas básicas de higiene de los manipuladores.
- Características higiénicas de las instalaciones, maquinaria y utensilios.

Limpieza y desinfección.

- 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.

- Principios generales. Niveles de riesgo. Etapas.
- Métodos manuales y mecánicos. Locales y mobiliario. Materiales.
- Plan de limpieza y desinfección. Inventario. Protocolos. Ficha resumen de las operaciones. Instrucciones de trabajo. Registros.

Plan de control.

- Control de superficies "in situ". Controles químicos, visuales y microbiológicos.
- Registro de los controles.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de realizar operaciones de limpieza en equipos, materiales e instalaciones 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 adecuada.
- 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.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Pequeños, medianos y grandes almacenes alimentarios.

Las actividades de aprendizaje versarán sobre:

- Las operaciones de limpieza y desinfección adecuadas a cada área de trabajo, maquinaria y equipos.
- Las técnicas de seguridad e higiene en el trabajo.

#### MÓDULO PROFESIONAL 4

Denominación: Mantenimiento básico de equipos e instalaciones

Código: MP0547

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Realiza tareas básicas de preparación y mantenimiento de instalaciones, maquinaria y equipos siguiendo los manuales e instrucciones.

##### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha ayudado en la preparación y en el mantenimiento operativo de los equipos e instalaciones, en la forma y con la periodicidad indicada en los manuales de procedimiento.
- b) Se han realizado las operaciones de parada y arranque según las secuencias establecidas en los manuales de procedimiento.
- c) Se ha comprobado al finalizar cada jornada, turno o lote, el perfecto estado de la maquinaria para su posterior uso notificando las posibles anomalías al superior responsable.
- d) Se ha colaborado en la selección y preparación de las cámaras y equipos, según el programa establecido.



- e) Se ha colaborado en la comprobación de la operatividad y manejo de los equipos e instalaciones a utilizar.
  - f) Se han utilizado en todo momento los mandos de accionamiento precisos respetando las normas y mecanismos de seguridad establecidos.
  - g) Las herramientas y útiles de trabajo se han recogido y ordenado conforme a las instrucciones recibidas.
  - h) Se ha colaborado en la comprobación de los elementos de control y regulación, sistemas de cierre, ventilación, niveles de refrigerante de los equipos detectando posibles anomalías en el funcionamiento.
  - i) Se ha ayudado, en los casos en que haya sido preciso, en pequeñas reparaciones y arreglos en la maquinaria y servicios auxiliares, siempre bajo las instrucciones de un responsable superior.
2. Ayuda a mejorar las condiciones de seguridad en el puesto de trabajo, colaborando en el cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene específica.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se han adoptado las medidas preventivas necesarias en el manejo y mantenimiento de la maquinaria a utilizar.
- b) Se ha observado la normativa de seguridad, colaborando en los procedimientos específicos de prevención de accidentes propios del puesto de trabajo.
- c) Se han utilizado los equipos de protección personal adecuados para el desempeño de las funciones propias del puesto de trabajo y se respeta la señalización de seguridad.
- d) Se ha colaborado en la comprobación de que todas las instalaciones disponen de la señalización, equipos y medios de seguridad y emergencia reglamentarios antes de empezar a trabajar.
- e) Se ha colaborado en las aplicaciones de las medidas preventivas correctoras o de emergencia recogidas en los planes de seguridad de la empresa.
- f) Se ha prestado apoyo, en caso de accidente, en la aplicación de los primeros auxilios y en las actuaciones necesarias.

Duración: 135 horas.

Contenidos básicos:

Mantenimiento general.

- Concepto de mantenimiento.
- El mantenimiento industrial.
- Tipos y niveles de mantenimiento.
- El mantenimiento preventivo y correctivo.



- Mantenimiento básico mecánico y eléctrico.

Planes de mantenimiento.

- Planes de mantenimiento.
- Interpretación de órdenes de trabajo de mantenimiento y de manuales de instrucción de las máquinas.
- Elementos de regulación y control de equipos, máquinas e instalaciones.

Factores y situaciones de riesgo en la industria alimentaria.

- Riesgos más comunes en la industria alimentaria.
- Legislación y normativa legal básica.
- Planes de seguridad y emergencia.
- Medidas de prevención y protección. Instalaciones, equipos de protección personal.
- Actuaciones en situaciones de emergencia.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de realizar operaciones de mantenimiento básico en la industria alimentaria cumpliendo la normativa de seguridad e higiene alimentaria.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- Identificar los tipos y niveles de mantenimiento.
- Interpretar las órdenes de trabajo relativas a los documentos del plan de mantenimiento.
- Comprender el lenguaje técnico de los manuales de instrucciones de las máquinas.
- Aplicar el mantenimiento electromecánico preventivo adecuado a cada máquina y equipo.
- Identificar los riesgos más comunes que pueden surgir en la industria alimentaria y los procedimientos específicos de prevención de accidentes.
- Trabajar siguiendo las medidas de seguridad establecidas en las normas.
- Conocer los planes de seguridad y emergencia.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Pequeños, medianos y grandes almacenes alimentarios.

Las actividades de aprendizaje versarán sobre:

- El mantenimiento básico electromecánico preventivo y nociones sencillas sobre reparación de máquinas.





- La interpretación de órdenes de trabajo de mantenimiento y de manuales de instrucciones de las máquinas.
- Los factores y situaciones de riesgo más comunes y actuar ante ellos.
- Las técnicas de seguridad e higiene en el trabajo.

#### MÓDULO PROFESIONAL 5

Denominación: Transporte interno en industrias alimentarias

Código: MP0432

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Identificar las condiciones básicas de manipulación de materiales y productos para su carga o descarga en relación con su naturaleza, estado, cantidades, protección y medios de transporte utilizado.

##### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha reconocido e interpretado la documentación presentada en diferentes soportes.
  - b) Se ha identificado si el tipo embalaje o envase es el correcto.
  - c) Se ha observado si la carga cumple las dimensiones y el peso previstos de acuerdo con el entorno integral de trabajo.
  - d) Se ha reconocido si el equipo de manipulación seleccionado es el adecuado a la carga.
2. 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 formas básicas de constituir las unidades de carga.
  - b) Se ha reconocido si la carga cumple las dimensiones y el peso previsto de acuerdo con el entorno integral de trabajo.
  - c) Se ha reconocido si el equipo de manipulación seleccionado es el adecuado a la carga.
  - d) Se ha localizado la situación física de la carga después de interpretar la información facilitada.
  - e) Se ha comprobado que los embalajes, envases, así como, los materiales o productos reúnen las condiciones de seguridad para constituir la unidad de carga.
  - f) 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, en condiciones de seguridad.
3. Aplica la normativa referente a la prevención de riesgos laborales y de la salud de los trabajadores, interpretando la simbología utilizada en las señalizaciones del entorno y los medios de transporte.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha identificado el equipo de protección individual (EPI) más adecuado.
  - b) Se han reconocido los riesgos derivados del manejo de la carga y de la conducción de los medios de transporte utilizados.
  - c) Se han detallado las posibles situaciones de emergencia que se puedan presentar.
  - d) Se han identificado las señales y placas informativas obligatorias que hacen referencia a la carga, así como otras señales (luminosas o acústicas) de información que debe llevar la carretilla.
  - e) Se han identificado e interpretado las señales normalizadas que deben delimitar las zonas específicas de trabajo, las reservadas a peatones y otras situadas en las vías de circulación.
  - f) Se han enumerado las precauciones básicas a tener en cuenta, cuando se transportan o elevan cargas peligrosas.
4. Manipula cargas y/o conduce carretillas, teniendo en cuenta las medidas de seguridad, prevención de riesgos y señalización del entorno.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha clasificado e identificado los diferentes tipos básicos de carretillas.
- b) Se ha 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 ha explicado las condiciones básicas de estabilidad de las cargas y posibilidades de vuelco en maniobra.
- f) Se ha identificado las principales características de los soportes o equipos que habitualmente se utilizan para recoger la información de los movimientos de carga.

Duración: 60 horas.

Contenidos básicos:

Normativa comunitaria y española.

- Aspectos fundamentales sobre: normativa que desarrolla la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, estableciendo las disposiciones mínimas de seguridad y salud.
- Directivas comunitarias y normativa española por la que se aprueban los reglamentos de manipulación de la carga.
- Normas UNE y NTP del Instituto Nacional Seguridad e Higiene en el Trabajo.



Paletización de la carga.

- Mantenición: Conceptos básicos. Equipos.
- La unidad de carga.
- Paletización de la carga. Sistemas de paletización. Tipos de paletas. Contenedores, bidones y otros. Mantenciones especiales. Mercancías peligrosas.
- 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.

Carretillas de mantenimiento automotora y manual.

- Clasificación y tipos. Manejo y conducción de carretillas.
- Seguridad y prevención de riesgos.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de realizar el transporte interno de productos alimentarios en almacenes.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- Manipulación de equipos para el traslado de mercancías.
- Identificar el lugar y la forma donde deben depositarse o trasladarse los materiales sobrantes, desechos o paquetes defectuosos.
- Conducir carretillas automotoras y manuales.
- Registrar anomalías en los documentos establecidos.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Pequeños, medianos y grandes almacenes alimentarios.

Las actividades de aprendizaje versarán sobre:

- Normativa de prevención de riesgos laborales y de salud de los trabajadores.
- Las posibles aplicaciones de cada útil y máquina para un trabajo de buena calidad.

#### MÓDULO PROFESIONAL 6

Denominación: Formación en centros de trabajo

Código: FCTINA12

Incluye:

- La aplicación en un contexto real de los resultados de aprendizaje, completando las destrezas profesionales del puesto o puestos de trabajo relacionados con las competencias del programa.



- La inmersión en el ámbito de relaciones sociolaborales, completando el conocimiento de la organización empresarial.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Colabora en la recepción, etiquetado y ubicación de los productos manejando los documentos adecuados y siguiendo los procedimientos establecidos.

##### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha identificado el punto de recepción y descarga de la carga y se ha observado un perfecto estado de ésta y que corresponde con lo reflejado en el albarán, comunicando a los responsables, las posibles anomalías.
- b) Se ha realizado el marcado y etiquetado de la carga existente, comprobando los datos de identificación y codificación, utilizando el equipo específico de etiquetado, con el fin de facilitar su localización y garantizar su trazabilidad.
- c) Se ha realizado el recuento de productos utilizando el equipo adecuado, con la periodicidad e instrucciones recibidas, para detectar huecos, necesidades de aprovisionamiento y mantener actualizada la información periódica de stocks.
- d) Se han colocado los productos en el lugar asignado, optimizando el tiempo y espacio, utilizando el equipo adecuado, siguiendo criterios de organización y colocación establecidos, respetando las normas de seguridad e higiene.

2. Colabora en la preparación y embalado de los pedidos de forma efectiva siguiendo las instrucciones recibidas y respetando las normas.

##### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha realizado el "picking" de los productos de forma efectiva, ordenada y segura, en el tiempo establecido, siguiendo las instrucciones recibidas y respetando las normas de seguridad y salud.
- b) Se ha verificado la correspondencia de los productos que forman parte del pedido, con lo consignado en la orden de preparación utilizando herramientas y equipos de control.
- c) Se ha embalado la unidad de pedido, caja o palé, utilizando el material, herramientas y equipos adecuados, siguiendo las instrucciones recibidas a fin de preservar la conservación y estabilidad del pedido hasta su destino final.

3. Realiza las operaciones de transporte interno de materiales y productos alimentarios con carretillas manuales o automotoras, siguiendo las órdenes y procedimientos establecidos, observando las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

##### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha reconocido si la carga cumple las dimensiones y el peso previsto de acuerdo con el entorno integral de trabajo.
- b) Se ha realizado la manipulación y transporte de cargas cumpliendo las medidas de seguridad y de prevención de posibles riesgos.



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 actuado siguiendo las normas de higiene establecidas por la empresa garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios.
  - b) Se han realizado tareas rutinarias de limpieza y desinfección general de las instalaciones, equipos y materiales siguiendo los manuales del procedimiento adecuado.
  - c) 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. Realiza tareas básicas de preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones siguiendo los manuales e instrucciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han detectado posibles anomalías en el funcionamiento de los equipos e instalaciones y en caso de avería se han evaluado las posibles causas y se ha avisado al responsable.
  - b) Se han preparado y puesto a punto con habilidad los equipos e instalaciones encomendadas.
  - c) Se ha ayudado en reparaciones sencillas y en arreglos y mejoras de equipos e instalaciones de procesos.
6. Actúa conforme a las normas de prevención y riesgos laborales de la empresa, identificando factores y situaciones de riesgo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han observado las normas de seguridad en el manejo de máquinas convencionales, herramienta eléctrica y manual sin que máquinas, elementos montados, personas o elementos arquitectónicos sufran daños.
- b) Se han observado las normas de seguridad relativas al transporte de mercancías siguiendo su legislación específica.
- c) Se ha participado de forma activa en los simulacros de incendios, evacuación y salvamentos realizados en la empresa consiguiendo desempeñar la tarea específica que le ha sido asignada.
- d) Se ha respetado el plan de seguridad de la empresa, acatando las señalizaciones de seguridad en las máquinas e instalaciones.
- e) Se han empleado los útiles de protección personal establecidos para las distintas operaciones realizando un uso adecuado de los mismos.
- f) Se ha participado de forma activa en los cursos sobre manipulación de alimentos, seguridad o primeros auxilios que se han impartido en la empresa adoptando una actitud de protección y cuidado de los compañeros.



7. Actúa de forma responsable, integrándose en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha cumplido con las tareas asignadas en orden de prioridad y finalizando el trabajo en un tiempo razonable siguiendo criterios de productividad, seguridad y calidad.
- b) Se ha demostrado una actitud de respeto a las personas, a los procedimientos y a las normas establecidas analizando las repercusiones de su actitud en el puesto de trabajo.
- c) Se ha demostrado un buen hacer profesional siguiendo las indicaciones del encargado, mostrando un interés en la tarea y en el resultado consiguiendo una actitud de constante mejora personal y profesional.
- d) Se ha trabajado en equipo manteniendo una actitud constante de vigilancia y previsión de las necesidades de los compañeros.
- e) Se ha transmitido información de manera ordenada, estructurada y clara.

Duración: 75 horas.

**ANEXO III**

**ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS RECOMENDADOS**

Los espacios y equipamientos recomendados para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan:

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup>	
	15 alumnos	10 alumnos
Aula polivalente	40	30
Almacén	120	100
Espacios anexos	50	30

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamientos
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mobiliario común.</li><li>• Pcs instalados en red, cañón e internet.</li><li>• Medios audiovisuales.</li></ul>



Almacén	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipos de transporte interno: carretillas, transpalet...</li> <li>• Equipos portátiles de transmisión de datos.</li> <li>• Equipos para el marcado y etiquetado.</li> <li>• Equipos de mantenimiento y limpieza del almacén.</li> <li>• Unidades de almacenaje: Palés, cajas...</li> <li>• Estanterías adecuadas a la tipología de carga.</li> <li>• Equipos de control y validación de mercancías: Lectores de códigos de barras, PDAs.</li> <li>• Etiquetas identificativas.</li> <li>• "Tags" electrónicos.</li> <li>• Embalajes. Equipos de embalaje.</li> <li>• Equipos de protección individual.</li> </ul>
Espacios anexos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vestuarios, sanitarios...</li> </ul>

**ANEXO IV**

## DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS

Denominación del módulo específico	Horas totales	Horas semanales orientativas
Operaciones auxiliares de almacenaje	100	3
Preparación de pedidos	100	3
Limpieza e higiene general en industrias alimentarias	100	3
Mantenimiento básico de equipos e instalaciones	135	4
Transporte interno en industrias alimentarias	60	2
Formación en centro de trabajo	75	-----

**ANEXO V**

## CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN, CONVALIDACIÓN O EXENCIÓN

Unidad de competencia	Denominación del módulo
<b>UC1325_I:</b> Realizar operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo.	<b>MP1325:</b> Operaciones auxiliares en el almacén
<b>UC1326_I:</b> Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos.	<b>MP1326:</b> Preparación de pedidos.
<b>UC0546-I:</b> Realizar operaciones de limpieza e higiene de equipos y de apoyo a protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	<b>MP 0546:</b> Limpieza e higiene general en la industria alimentaria.



<b>UC0547_I:</b> Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos.	<b>MP 0547:</b> Mantenimiento básico de equipos e instalaciones.
<b>UC0432.-I:</b> Manipular cargas con carretillas elevadoras.	<b>MP 0432:</b> Transporte interno en almacenes.

**ANEXO VI**

**ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS  
MÓDULOS PROFESIONALES**

<b>Módulo profesional</b>	<b>Especialidad del profesorado</b>	<b>Cuerpo</b>
Operaciones auxiliares de almacenaje.	Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios.	Profesor técnico de Formación Profesional.
Preparación de pedidos.	Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios.	Profesor técnico de Formación Profesional.
Limpieza e higiene general en industrias alimentarias	Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios.	Profesor técnico de Formación Profesional.
Mantenimiento básico de equipos e instalaciones.	Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios.	Profesor técnico de Formación Profesional.
Transporte interno en almacenes.	Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios.	Profesor técnico de Formación Profesional.

**TITULACIONES EQUIVALENTES A EFECTOS DE DOCENCIA**

<b>Cuerpos</b>	<b>Especialidades</b>	<b>Titulaciones</b>
Profesores Técnicos de Formación Profesional	Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios.	Técnico Superior en Industria Alimentaria.

**ANEXO VII**

**TITULACIONES REQUERIDAS PARA LA IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES  
QUE CONFORMAN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL PARA LOS  
CENTROS DE TITULARIDAD PRIVADA O PÚBLICA Y DE OTRAS ADMINISTRACIONES  
DISTINTAS A LA EDUCATIVA**

<b>Módulos profesionales</b>	<b>Titulaciones</b>
Operaciones auxiliares de almacenaje	- Título de Técnico Superior o equivalente.  - 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 profesionales del programa de cualificación profesional inicial.
Preparación de pedidos.	
Limpieza e higiene general en industrias alimentarias	
Mantenimiento básico de equipos e instalaciones	
Transporte interno en almacenes	
Formación en centros de trabajo	