

## **PLA D'ACTIVITATS PER A LA FORMACIÓ DUAL A L'EMPRESA. LES PARTS SOTASIGNANTS ACORDEN.**

La formalització del següent pla d'activitats d'acord amb la normativa actualment vigent, i amb les condicions que s'especifiquen.

### **PEL CENTRE DOCENT:**

El/La Sr/Sra: ALBERT CASTILLO DEOP Com a Director/a del Centre: INSTITUT DELS ALIMENTS DE BARCELONA  
Tutor/a del Centre: LAURA CALVET GARCÍA  
Dades de contacte:

### **PER L'ENTITAT COL-LABORADORA/EMPRESA**

El/La Sr/Sra: En concepte de: De l'entitat:  
Tutor/a de l'Empresa/Entitat:

### **PER L'ALUMNE/A:**

Cognoms/Nom: DNI:

**Família Professional:** INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES

Estudi: AUXILIAR DE PREPARACIÓ I COMERCIALIZACIÓ DE PEIX I MARISC (PFI IA03)

**Durada alternança:** \_ \_ \_

### **Àmbit professional i de treball**

Desenvolupa la seva activitat professional en la indústria de transformacions alimentàries i en les de serveis i productes auxiliars per al sector, així com en peixateries o empreses dedicades a l'elaboració de productes a partir de peix i marisc.

### **Pla d'activitats**

#### Activitats formatives

- 1. Activitats formatives de referència relacionades amb les operacions bàsiques de recepció i preparació de matèries primeres i productes auxiliars.
  - 1.1. Col·laboració en la recepció de les matèries primeres i productes auxiliars.
  - 1.2. Descàrrega de matèries primeres.
  - 1.3. Maneig de carretons automotors o manuals.
  - 1.4. Condicionament de la zona de treball.
  - 1.5. Neteja i preparació de la matèria primera rebuda.
  - 1.6. Observació de la continuïtat del procés.
  - 1.7. Emplenament dels fulls o informes.
  - 1.8. Compliment de les normes de seguretat i higiene alimentària.
- 2. Activitats formatives de referència relacionades amb l'envasament, condicionament, empaquetament i embalatge de productes alimentaris.
  - 2.1. Preparació i posada a punt de les màquines i equips d'envasament i embalatge.
  - 2.2. Realització de les operacions automàtiques d'ompliment, tancat i etiquetat.
  - 2.3. Realització de les operacions automàtiques d'empaquetament i embalatge.
  - 2.4. Recollida dels residus generats i trasllat al lloc d'eliminació o recuperació.
  - 2.5. Emplenament de fulls i comunicats de treball pel recompte de consumibles i dels productes obtinguts.
  - 2.6. Notificació de les anomalies o errades observades en les operacions realitzades.
  - 2.7. Compliment de les normes de seguretat i higiene alimentària.
- 3 Activitats formatives de referència relacionades amb l'elaboració de productes alimentaris.
  - 3.1. Col·laboració en l'aplicació de tractaments finals de conservació i acabament de productes alimentaris.
  - 3.2. Emmatzematge dels productes tractats al lloc i en la forma adequada.

Per tal que així consti, s'estén aquest pla d'activitats i el signen les parts interessades.

1. Pel centre

2. Per l'Empresa/entitat col·laboradora

3. Per l'Alumne/a

El/La tutor/a de pràctiques: LAURA CALVET  
GARCÍA

El/La tutor/a de l'Empresa/Entitat col·laboradora: L'Alumne/a:

- 3.3. Realització del manteniment mínim necessari en instal·lacions i serveis auxiliars.
- 3.4. Compliment de les normes de seguretat i higiene alimentària.
- 4. Activitats de referència relacionades amb el condicionament de peixos i mariscos.
  - 4.1. Identificació dels productes reconeixent les seves característiques i tipologies de presentació.
  - 4.2. Identificació de les àrees, màquines, eines i estris utilitzats habitualment.
  - 4.3. Tasques de neteja d'àrees, equips i estris utilitzats.
  - 4.4. Comprovació de les característiques organolèptiques dels peixos i mariscos.
  - 4.5. Selecció i preparació del producte.
  - 4.6. Col·laboració en el control d'equips d'aplicació de fred industrial per a l'obtenció de peix i marisc congelat.
  - 4.7. Embolicament o envasament de peixos i mariscos segons la normativa establerta.
  - 4.8. Compliment de les mesures higienicosanitàries establertes en la normes d'higiene personal i d'equips i instal·lacions.
  - 4.9. Compliment de les mesures de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

Per tal que així consti, s'estén aquest pla d'activitats i el signen les parts interessades.

1. Pel centre

2. Per l'Empresa/entitat col·laboradora

3. Per l'Alumne/a

El/La tutor/a de pràctiques: LAURA CALVET  
GARCÍA

El/La tutor/a de l'Empresa/Entitat col·laboradora: L'Alumne/a: