

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ D'UN SERVEI DE DOCÈNCIA PER A LA REALITZACIÓ D'UNA FORMACIÓ EN MANIPULACIÓ, CONSERVACIÓ, ENVASAMENT I VENDA DE PRODUCTE FRESC (CARN, XARCUTERIA, PEIX)

Índex

1. Objecte del contracte
2. Àmbit de la prestació del servei
3. Descripció dels serveis a realitzar
4. Objectius i característiques pedagògiques
5. Condicions bàsiques de la prestació del servei
6. Continguts de l'acció formativa

1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és la prestació d'un servei de docència per a desenvolupar una formació de manipulació, conservació, envasament i venda de producte fresc (carn, xarcuteria i peix).

2. Àmbit de la prestació del servei

La prestació de serveis derivats d'aquesta contractació s'haurà de realitzar presencialment a LA FASSINA (Av. Catalunya, 22 - 08720, Vilafranca del Penedès (Barcelona)), en horari per determinar.

Els curs està destinats a 12 persones en situació d'atur o millora d'ocupació.

La temporalització del curs és la que s'adjunta en l'Annex I d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702200437614332560



3. Descripció dels serveis a realitzar

Desenvolupament d'una acció formativa de manipulació, conservació, envasament i venda de producte fresc (carn, xarcuteria i peix) de 200 hores de durada, segons els mòduls formatius descrits amb l'objectiu principal de formar 12 persones en situació d'atur en l'ofici de manipulació i venda de producte fresc segons necessitats de les empreses del sector.

4. Objectius i característiques pedagògiques

- Potenciar la formació a mida de les empreses per les persones en situació de recerca i/o millora de feina per millorar les seves competències i fomentar la seva inserció laboral.
- Fomentar la contractació de persones en situació d'atur.
- Permetre l'adaptabilitat al nivell i necessitats de l'alumnat, atenent a la diversitat i assegurant l'assumpció dels conceptes clau de la formació, mitjançant fórmules que facilitin la seva comprensió i assimilació.
- Generar confiança entre els alumnes per tal que, acabada la formació, puguin aplicar els seus coneixements a l'entorn laboral.
- Les sessions formatives han de ser majoritàriament de caràcter pràctic fomentant la simulació de l'entorn laboral, amb recursos pedagògics i didàctics que facilitin l'aprenentatge.

5. Condicions bàsiques de la prestació del servei

- L'adjudicatari/ària encarregat/da d'impartir la formació ha de poder desenvolupar tots els mòduls formatius que inclou l'acció formativa.
- Impartir les hores lectives de formació mitjançant les metodologies exposades a la proposta tècnica i seguir el calendari i horari establert per la persona tècnica responsable del contracte durant l'execució del servei. En cas

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702200437614332560





de variacions, han de ser puntuals i obeir a raons justificades, informant en tot moment l'Ajuntament.

- Previ i durant la formació, planificació amb temps de l'utilitatge, maquinària i productes necessaris per al desenvolupament de la formació (inclòs el producte fresc a manipular).
- Elaborar un dossier de la formació per l'alumnat en llengua catalana.
- Tota la documentació que presenti l'adjudicatari haurà d'estar redactada en llengua catalana i haurà de comptar amb els logos corresponents.
- Reunions de coordinació amb la coordinadora de formació a mida abans, durant i al finalitzar la formació amb un referent estable per part de l'adjudicatari/ària.
- Seguiment de l'acció formativa i comunicació continuada durant la formació amb la coordinadora de formació a mida (seguiment alumnat, possibles incidències, etc.) i l'equip de prospecció segons necessitats.
- Dur a terme una avaluació continuada del desenvolupament de cada alumne a la formació, valorant les competències tècniques adquirides així com les transversals.
- Comunicar els resultats de l'avaluació a la coordinadora de la formació a mida.
- Expedir i/o signar un diploma de formació per als alumnes que acabin amb una avaluació d'Apte.
- Durant el desenvolupament de l'acció formativa, fer els canvis o millores necessaris per al correcte funcionament de la formació.
- Valoració per part de l'entitat formativa de la formació desenvolupada (continguts, hores, nombre de participats, instal·lacions, activitats pedagògiques).
- Gestió de la diversitat de l'alumnat.
- Planificació de possibles visites a empresa o sortides pedagògiques (enviar-ho amb temps,...).

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702200437614332560





6. Continguts de l'acció formativa

Competència general: Dur a terme les tasques de manipulació, conservació, envasament i venda de producte fresc (carn, xarcuteria i peix), sota la supervisió d'un responsable, seguint les instruccions rebudes i aplicant els procediments i equips adequats, en condicions de productivitat i respectant la normativa de seguretat i higiene alimentària, salut i prevenció de riscos.

Temari:

1. Introducció al sector de l'alimentació fresca (2 hores)

- Tipologies d'establiments: carnisseries, peixateries, xarcuteries, supermercats
- Normativa general del sector
- Perfil professional i competències clau

2. Higiene i seguretat alimentària (10 hores)

- Higiene alimentària i manipulació d'aliments. Bones pràctiques
- Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat
- Alteració i contaminació dels aliments: conceptes, causes i factors contribuents. - Fonts de contaminació dels aliments: físiques, químiques i biològiques. - Principals factors que contribueixen al creixement bacterià. Malalties transmeses pels aliments.
- Neteja i desinfecció d'equips i utilatge: diferenciació de conceptes; aplicacions. - Materials en contacte amb els aliments: tipus i requisits. - Qualitat higiènic-sanitària: conceptes i aplicacions. - Autocontrol: sistemes

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702200437614332560



d'anàlisi de perills i punts de control crític o APPCC. - Guies de pràctiques correctes d'higiene o GPCH. Aplicacions.

-Personal manipulador: requisits dels manipuladors/ores d'aliments. Reglament. Salut i higiene personal: factors, mesures, materials i aplicacions. Assumpció d'actituds i hàbits del manipulador/a d'aliments. Importància de les bones pràctiques en la manipulació d'aliments.

-Al·lèrgens i contaminacions creuades

- Condicions ambientals per a l'assecat i curació

- Control de la maduració i riscos sanitaris

3. Sostenibilitat i minimització de residus (2 hores)

-Gestió i tractament dels residus i rebuig

-Reducció del malbaratament alimentari

-Embalatges sostenibles i reutilitzables

-Normativa aplicable sobre protecció ambiental

4. Prevenció de riscos laborals (16 hores)

Certificat acreditat segons RD 396/2006 de formació mínima en PRL per a treballadors manipuladors d'aliments. Continguts específics i unitats formatives acreditades:

- a.UF1: Identificació de riscos laborals en carnisseries i peixateries (0306_1).
Riscos derivats dels estris i maquinària de treball.

- b.UF2: Ús i manteniment d'equips de protecció individual (EPI) (0304_1).

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

**Codi validació document:
15702200437614332560**





- c.UF3: Ergonomia i càrrega manual de treball (0305_1).
- d.UF4: Riscos químics i biològics en manipulació d'aliments (0303_1).
- e.UF5: Protocols d'emergència, evacuació i primers auxilis (0307_1). Normativa aplicable.

5. Gestió del punt de venda (5 hores)

- Recepció de mercaderia i control de qualitat, temperatures
- Control d'estocs i aprofitament del producte
- Col·locació i presentació del producte al taulell, cartellera d'ofertes
- Coneixement bàsic de normatives comercials
- Competències digitals (per a sistemes de pesatge, caixes, gestió de comandes)

6. Característiques dels productes frescos (10 hores)

6.1. Carn

- Tipus de carn (vedella, porc, xai, aviram, caça)
- Classificació, qualitat i parts de les peces
- Identificació de frescor i de qualitat.
- Traçabilitat
- Estacionalitat i origen del producte

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

**Codi validació document:
15702200437614332560**



6.2. Peix i marisc

- Diferències entre peix blanc i blau
- Tipus de marisc (crustacis, mol·luscs bivalves i cefalòpodes)
- Identificació de frescor i de qualitat
- Estacionalitat i origen del producte

6.3. Embotits i derivats carnis

- Tipologia (curats, cuits, crus)
- Ingredients principals: carns, greixos, espècies, conservants
- Altres productes: formatges, patés, especialitats regionals
- Formats comercials i conservació
- Atributs de qualitat.
- Conservació i rotació d'estoc
- Estacionalitat i origen i denominació d'origen del producte

7. Conservació i emmagatzematge (5 hores)

- Sistemes de refrigeració i congelació. Conservació i cadena de fred.
- Condicions òptimes de conservació segons el producte
- Temperatures, humitat i ventilació segons el tipus de producte
- Control de dates de caducitat, vida útil i consum preferent
- Organització de càmeres i magatzems

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

**Codi validació document:
15702200437614332560**



8. Preelaboració i manipulació dels aliments (130 hores)

8.1. Carnisseria

- Ús segur i eficient dels ganivets, eines de tall i maquinària (serres, picadores, embotidores)
- Desossat i preparació de peces
- Tall bàsic i especialitzat (costelles, filets, estofat, etc.)
- Prevenció de minves i reducció de residus
- Elaboració de productes carnis (carn picada, hamburgueses, broquetes, mandonguilles...)
- Marinats, adobats, especiats
- Envasat i presentació per a la venda

8.2. Peixateria

- Neteja, desescamat, evisceració, retirada d'espines, filetejat i talls (rodanxa, supremes)
- Neteja de marisc i tractament específic de mol·luscs
- Prevenció de minves i reducció de residus
- Preparació per a cuina: filets nets, peix per a forn o fregit
- Productes semi acabats: peix arrebossat, pinxos, presentacions combinades
- Envasat i presentació per a la venda

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

**Codi validació document:
15702200437614332560**



8.3. Xarcuteria

- Tall manual i a màquina (embotits i formatges)
- Prevenció de minves i reducció de residus
- Preparació de la massa (picat, amanit, repòs)
- Combinació amb formatges, fruits secs, melmelades...
- Degustació i maridatges bàsics
- Envasat, i presentació per a la venda: composició de safates, lots i propostes combinades atractives.

9. Envasament, etiquetatge i pesatge del producte (10 hores)

- Tipus d'envasament: atmosfera modificada, envasat al buit, safates
- Etiquetatge, traçabilitat i informació al consumidor: ingredients, dates, lot, origen
- Maquinària d'envasament
- Pesatge del producte

10. Atenció al client i tècniques de venda enfocat a producte fresc (10 hores)

- Tècniques de comunicació, venda i fidelització
- Tracte amb el client i assessorament personalitzat
- Coneixement del producte per oferir assessorament, recomanar preparacions...
- Atenció al client amb intoleràncies i dietes especials

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

**Codi validació document:
15702200437614332560**





- Gestió de comandes i reserves
- Gestió de cues i servei eficient

Cap del Servei d'Ocupació i Formació

Montserrat Gonzàlez i Fiqueras

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

**Codi validació document:
15702200437614332560**





ANNEX I

S'adjunta calendarització de la formació.

Nom del curs:	L'ART DEL PRODUCTE FRESC: CARNISSERIA, XARCUETRIA I PEIXATERIA DE QUALITAT	
Dies setmanals:	De dimecres a divendres i pràctiques de dilluns a divendres	Horari: De 8 a 14 hores; de 9 a 14 hores; de 9 a 13 hores
Data inici: 4 de març		Data final: 19 de juny
Total dies lectius:	37 dies lectius + 15 de pràctiques	Hores: 200 hores lectives + 120 de pràctiques

FEBRER						
dll	dm	dc	dj	dv	ds	dg

MARÇ						
dll	dm	dc	dj	dv	ds	dg
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ABRIL						
dll	dm	dc	dj	dv	ds	dg
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

MAIG						
dll	dm	dc	dj	dv	ds	dg
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

JUNY						
dll	dm	dc	dj	dv	ds	dg
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

JULIOL						
dll	dm	dc	dj	dv	ds	dg

	Mòdul Prevenció de Riscos Laborals (16 hores)	4 sessions de 4 hores
	Mòdul higiene i seguretat alimentària (10 hores)	2 sessions de 5 hores
	Mòdul Sostenibilitat i minimització de residus (2 hores)	1 sessió de 4 hores
	Mòdul Introducció al sector de l'alimentació fresca (2 hores)	
	Mòdul Conservació i emmagatzematge (5 hores)	1 sessió de 5 hores
	Mòdul Gestió del punt de venda (5 hores)	1 sessió de 5 hores
	Mòdul Característiques dels productes frescos (10 hores)	2 sessions de 5 hores
	Mòdul Preelaboració i manipulació dels aliments (130 hores)	21 sessions de 6 hores i 1 sessió de 4 hores
	Mòdul Envasament i etiquetatge del producte (10 hores)	2 sessions de 5 hores
	Mòdul Atenció al client i tècniques de venda de producte fresc (10 hores)	2 sessions de 5 hores
	Càpsula d'orientació laboral + tancament del curs (de 09h a 11h la càpsula + tancament fins a les 14h)	
	PRÀCTIQUES EN EMPRESA (horari segons cada empresa)	

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702200437614332560

