

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAJ0109) PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA (RD 646/2011, de 9 de mayo)

COMPETENCIA GENERAL: Realizar operaciones específicas de recepción, almacenamiento, expendeduría, preparación y elaboración de pescados, mariscos y productos derivados de la pesca y la acuicultura de acuerdo a la normativa técnico sanitaria vigente y a los sistemas de gestión medioambiental, calidad, seguridad y salud laboral. Manejar la maquinaria y equipos correspondientes. Realizar la comercialización de productos de la pesca en una pequeña empresa.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	INA109_2 PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA (RD 1087/2005, de 16 de septiembre)	UC0315_2	Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 7702.1018 Cocedores de pescados y mariscos ▪ 7702.1036 Trabajadores en la preparación de pescado para conservas ▪ 7702.1027 Limpiadores-preparadores de pescado para conservas ▪ Especialista en tratamientos de frío ▪ 7705.1044 Trabajador/a de la congelación de alimentos ▪ 8160.1091 Operadores de máquinas para congelar carne o pescado ▪ 8193.1169 Operadores de máquinas envasadoras de productos congelados de carne o pescado ▪ Pescadero/a ▪ Pescadero/a para la venta en comercio ▪ Elaborador/a de congelados y ultracongelados ▪ Operador/a o controlador de línea de envasado. ▪ Almacenero/a y receptor de materias primas. ▪ Elaborador/a de productos de la pesca y derivados, de conservas de pescado, de semiconservas. ▪ Operador/a de autoclave. ▪ Curador/a de pescado. ▪ Salador/a de pescado. ▪ Operador/a de ahumaderos. ▪ 5220.1262 Dependientes de pescadería.
		UC0316_2	Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.	
		UC0317_2	Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.	
		UC0318_2:	Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	
		UC0319_2	Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos.	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
60	MF0315_2: Recepción, almacenaje y expedición de productos de la pesca	50		50
150	MF0316_2: Acondicionamiento y tecnología de pescados	130	UF1222: Tecnología de pescado	60
			UF1223: Acondicionado del pescado y marisco	70
90	MF0317_2: Preparación y venta de pescados	60		60
120	MF0318_2: Elaboración de conservas y salazones de pescado	110	UF1224: Elaboración de conservas de pescado y mariscos	50
			UF1225: Elaboración de semiconservas, salazones, secados, ahumados y escabeches	60
120	MF0319_2: Elaboración de congelados y cocinados de pescado	110	UF1226: Elaboración de congelados de pescado y envasado	70
			UF1227: Elaboración de cocinados de pescado	40
	MP0257: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80		
540	Duración horas totales certificado de profesionalidad	540	Duración horas módulos formativos	460

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0315_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Productos de la pesca de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años
MF0316_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Productos de la pesca de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años
MF0317_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Productos de la pesca de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años
MF0318_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Productos de la pesca de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años
MF0319_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Productos de la pesca de la familia profesional de Industrias Alimentarias. 	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m² 15 Alumnos	Superficie m² 25 Alumnos
Aula de gestión	45	60
Planta de acondicionamiento de pescado y marisco *	120	160
Sala de elaboración de productos derivados de la pesca *	120	160
Almacén de pescadería y productos elaborados *	80	80

* Instalaciones singulares no necesariamente ubicadas dentro del centro de formación

Certificado de profesionalidad que deroga	Elaborador de conservas de productos de la pesca (R.D. 2022/96 de 6 de septiembre)
--	--