

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ACONDICIONADO DEL PESCADO Y DEL MARISCO	Duración	70
		Condicionada	
Código	UF1223		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área Profesional	Productos de la pesca		
Certificado de profesionalidad	Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura	Nivel	2
Módulo formativo	Acondicionamiento y tecnología de pescados	Duración	130
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Tecnología de pescados	Duración	60

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP3, RP4, RP5, RP6 de la UC0316_2 ACONDICIONAR EL PESCADO O EL MARISCO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA SU USO INDUSTRIAL, SIGUIENDO LAS NORMAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar, los tratamientos previos de limpieza y acondicionamiento de pescados, utilizando técnicas y equipos específicos.

CE1.1 Enumerar y describir los equipos que se utilizan en la fase de tratamientos previos de los pescados y mariscos.

CE1.2 Enumerar y describir los distintos tratamientos preliminares en los pescados, al realizar los siguientes procesos de:

- Preanchoado.
- Escabechado.
- Ahumado.

CE1.3 Realizar los procesos de:

- Descabezado.
- Eviscerado.
- Lavado.
- Desespinado.
- Fileteado.
- Troceado a mano o con las máquinas específicas.
- Precocción, escurridos, secado, enfriado.
- Evacuación de cabezas, vísceras y otros desechos.

CE1.4 Realizar el desbarbado, desconchado, limpieza y selección de los moluscos bivalvos.

CE1.5 Realizar las operaciones previas en los pescados, para facilitar la penetración de la sal, en el proceso de salazón.

C2: Efectuar, de acuerdo a la formulación, la dosificación, mezclado, y, en su caso, amasado de productos compuestos, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad.

CE2.1 Interpretar fórmulas de elaboración de salsas y salmueras, masas y pastas finas de pescado, reconociendo los diversos ingredientes, el estado en que se deben incorporar, su cometido y sus márgenes de dosificación.

CE2.2 Identificar los sistemas manuales y automáticos de dosificado y los tipos de balanzas y equipos relacionados.

CE2.3 Diferenciar los distintos tipos de mezclas (masas, emulsiones, geles) y explicar sus características y comportamiento.

CE2.4 Describir los métodos de mezclado, amasado, emulsión y gelificado empleados en la elaboración, relacionándolos con los distintos tipos de productos y señalando, en cada caso, los equipos necesarios y las condiciones de operación.

CE2.5 Describir las técnicas de moldeado de productos de la pesca:

- Elegir y preparar los moldes adecuados a la elaboración.
- Seleccionar, asignar los parámetros y operar con destreza las máquinas de embutición o molde.
- Efectuar el cerrado correctamente.

CE2.6 En el proceso de elaboración de salsas, masas o pastas finas debidamente definido y caracterizado:

- Calcular la cantidad necesaria de los diferentes ingredientes.
- Pesar y dosificar esas cantidades con los márgenes de tolerancia admitidos manejando las balanzas u operando los equipos de dosificación.
- Comprobar la presentación y tamaño de cada uno de los ingredientes.
- Seleccionar, asignar los parámetros y operar con destreza las máquinas de dosificación y mezclado.
- Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.

- Contrastar las características de la mezcla en curso (homogeneidad, fluidez-viscosidad, plasticidad) con sus especificaciones y deducir los reajustes en la dosificación o condiciones de mezclado.

C3: Describir la cocción de pescados y mariscos, consiguiendo la calidad requerida.

CE3.1 Indicar los procedimientos utilizados, para la cocción de los pescados y mariscos con vapor o salmuera y los tiempos establecidos, según tamaño.

CE3.2 Describir las condiciones y técnicas de enfriamiento de los pescados, comprobando: Consistencia, limpieza y separación de espinas.

CE3.3 Identificar los cambios, que se han producido en los pescados, durante los tratamientos de cocción.

CE3.4 Seleccionar las porciones comestibles, clasificándolas según sus características: ventresca, lomos, migas.

C4: Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos para el acondicionamiento de pescado y marisco.

CE4.1 Explicar las partes y elementos constitutivos esenciales, el funcionamiento y aplicaciones de las máquinas y equipos, y de sus dispositivos de regulación y control, utilizados en el acondicionamiento de las materias primas.

CE4.2 Efectuar la limpieza de máquinas y equipos por procedimientos manuales y/o automáticos logrando los niveles exigidos por la elaboración.

CE4.3 Realizar las adaptaciones de las líneas y los cambios de elementos (cuchillas, tamices, boquillas, moldes, etc.) de los equipos requeridos por las distintas elaboraciones.

CE4.4 A partir de las instrucciones de utilización y mantenimiento de los equipos de elaboración básicos:

- Realizar las comprobaciones de funcionamiento de los elementos de señalización, control, regulación, alimentación, protección y otras de inicio de jornada.
- Efectuar el arranque y parada de los equipos y líneas.
- Identificar las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- Llevar a cabo los engrases, rellenado de niveles, sustituciones y recambios rutinarios

CE4.5 Explicar las anomalías más frecuentes que se presenta durante la utilización habitual de las máquinas y equipos.

C5: Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad personal y las medidas de prevención y protección aplicables en la industria de la pesca.

CE5.1 Identificar los factores y situaciones de riesgo más comunes en la industria y deducir sus consecuencias, medidas de prevención y protección

CE5.2 Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a:

- Derechos y deberes del trabajador y de la empresa.
- Reparto de funciones y responsabilidades.
- Medidas preventivas, señalizaciones.
- Normas específicas para cada puesto.
- Actuación en caso de accidente y de emergencia.

CE5.3 Reconocer la finalidad, características y simbología de las señales indicativas de áreas o situaciones de riesgo o de emergencia.

CE5.4 Enumerar las propiedades y explicar la forma de empleo de las prendas y elementos de protección personal.

CE5.5 Describir las condiciones y dispositivos generales de seguridad de los equipos utilizado

Contenidos:

1. Equipos de preparación e incorporación, su puesta a punto, manejo y mantenimiento de primer nivel.

- Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado.
- Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores.
- Mantenimiento de primer nivel.

2. Operaciones básicas de preparación de pescados.

- Selección de pescados y mariscos. Criterios. Talla, aspectos físicos, estado de frescura, etc.
- Descomposición del pescado. Cambios en el color, sabor y consistencia.
- Legislación relativa a la higiene y manipulación de los pescados y mariscos.
- Depuración de moluscos.
- Preselección, grado de frescura, tamaño especies.
- Selección, categorización, lavado, descabezado, descamado, eviscerado, desollado, desespinado separación de partes externas e internas, fileteado, troceado, picado, moldeado, cocido.

3. Operaciones de elaboración de preparados frescos.

- Técnicas de elaboración de: salsas.
- Masas y pastas finas, patés.
- Formulación y preparación y función de ingredientes.
- Adición, mezclado, amasado, emulsionado.
- Desaireación, concentración.

- Equipos específicos, su puesta a punto y manejo.
- Balanzas, dosificadores.
- Mezcladoras, amasadoras.
- Molinos coloidales.
- Concentradores, desaireadores, campanas de vacío.

4. Equipos de preparación e incorporación, su puesta a punto, manejo y mantenimiento de primer nivel.

- Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado.
- Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores.
- Mantenimiento de primer nivel.

5. Seguridad en la industria transformadora de pescados y mariscos.

- Factores y situaciones de riesgo y normativa.
- Situaciones de emergencia.
- Normativa aplicable al sector.
- Evaluación de riesgos profesionales:
 - Condiciones de trabajo y salud.
 - Daños para la salud: Accidente laboral y enfermedad profesional.
 - Riesgos específicos de la industria de panadería y bollería.
- Medidas de prevención y protección
- Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.
- Plan de prevención.
- Plan de emergencia y evacuación.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

Se debe haber superado la UF1222: Tecnología del pescados

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura.