

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCOS	Duración	50
		Específica	
Código	UF1224		
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	Elaboración de conservas y salazones de pescado	Duración	110
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Elaboración de semiconservas, salazones, ahumados y escabeches	Duración	60

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP6 de la UC0316_2 UC0318_2: ELABORAR CONSERVAS, SEMICONSERVAS Y SALAZONES DE PRODUCTOS DE LA PESCA, SIGUIENDO LAS NORMAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Analizar las medidas de higiene personal y general y realizar las operaciones de limpieza en la industria conservera de la pesca
- CE1.1 Explicar los requisitos higiénicos que deben reunir las instalaciones y equipos.
 - CE1.2 Asociar las actuaciones para el mantenimiento de las condiciones higiénicas en las instalaciones y equipos con los riesgos que atañe su incumplimiento.
 - CE1.3 Describir las medidas de higiene personal aplicables en la industria conservera y relacionarlas con los efectos derivados de su inobservancia.
 - CE1.4 Discriminar entre las medidas de higiene personal las aplicables a las distintas situaciones del proceso y/o del individuo.
 - CE1.5 Aplicar la normativa general y las guías de prácticas correctas de industrias de transformados de la pesca, comparándolas y emitiendo una opinión crítica al respecto.
 - CE1.6 Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de los equipos.
- C2: Analizar las medidas de preparación y mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos en la elaboración de conservas de pescado y marisco.
- CE2.1 Identificar los equipos de acuerdo con el tipo de tratamiento a aplicar y el programa de producción.
 - CE2.2 Explicar las partes y elementos constitutivos esenciales, el funcionamiento y aplicaciones de las máquinas y equipos utilizados elaboración de productos y de sus dispositivos de regulación y control.
 - CE2.3 Identificar a partir de las instrucciones de utilización y mantenimiento de los equipos de elaboración de conservas de pescado:
 - 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.
 - CE2.4 Explicar las anomalías más frecuentes que se presentan durante la utilización habitual de las máquinas y equipos.
 - CE2.5 Asociar las condiciones ambientales, luz, temperatura, aireación y humedad indicadas.
- C3: Evaluar las consecuencias para la seguridad y salubridad de los productos y de los consumidores, de la falta de higiene en los medios de producción, de su estado o grado de deterioro y de los hábitos de trabajo en las empresas conserveras de pescado y marisco.
- CE3.1 Caracterizar los componentes químico-nutricionales y microbiológicos de los alimentos.
 - CE3.2 Clasificar los productos alimentarios de acuerdo con su origen, estado, composición, valor nutritivo y normativa.
 - CE3.3 Identificar el origen y los agentes causantes de las transformaciones de los productos alimentarios y sus mecanismos de transmisión y multiplicación.
 - CE3.4 Describir las principales alteraciones sufridas por las conservas durante su elaboración o manipulación, valorar su incidencia sobre el producto y deducir las causas originarias.
 - CE3.5 Enumerar las intoxicaciones o toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes en la industria conservera.
- C4: Aplicar los tratamientos de pasteurización y esterilización para conservas de pescado.
- CE4.1 Describir el fundamento y los procedimientos de pasteurización y esterilización.
 - CE4.2 Clasificar y discriminar los diferentes microorganismos presentes en un producto elaborado de acuerdo con su respuesta a los tratamientos térmicos.

- CE4.3 Relacionar las distintas formas y niveles de tratamiento con los diversos tipos de conservas de pescado a que dan origen.
- CE4.4 Razonar la función de las operaciones de aplicación de los tratamientos térmicos en el conjunto del proceso de elaboración y envasado.
- CE4.5 Identificar y justificar los baremos y el ciclo de tratamiento para los distintos tipos de productos.
- CE4.6 En un proceso de pasteurización o esterilización de productos de pescado o marisco:
- Seleccionar la caldera de pasteurización o autoclave idónea.
 - Realizar correctamente las operaciones de cargado-cerrado y apertura-vaciado.
 - Evaluar la curva de esterilización-penetración (temperaturas, presiones, tiempos) y deducir los ajustes pertinentes.
 - Comprobar las temperaturas y tiempos de enfriado.
 - Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.
 - Contrastar las características del producto tratado con las especificaciones requeridas.
- CE4.7 Identificar los subsectores de la industria conservera, así como los productos elaborados y sus procesos de fabricación.
- C5: Realizar y controlar el llenado y el cerrado de las latas, con equipos y maquinaria específica.
- CE5.1 Identificar los diferentes tipos de envases y realizar la elección del envase más adecuada en función del tamaño de los pescados, la capacidad y el diseño, para la garantía del producto en el tratamiento térmico.
- CE5.2 Constatar que se ha llevado a cabo, el lavado de las latas, inmediatamente antes de llenarlos, para eliminar la suciedad acumulada durante el almacenamiento.
- CE5.3 Comprobar que el llenado y la colocación de los pescados y mariscos en las latas, se ha realizado, de forma manual ó automática, según lo especificado.
- CE5.4 Conducir y realizar el proceso, para conseguir el vacío en el interior de los envases llenos, previamente acondicionados.
- CE5.5 Constatar que en los envases llenos que se ha realizado, la evacuación de aire y que se ha conseguido un vacío parcial en el espacio de cabecera del envase para que no se produzcan alteraciones en la conserva.
- CE5.6 Verificar que en el llenado de latas se controla: la temperatura, el espacio libre de cabecera y el peso del envase, según lo establecido.
- CE5.7 Realizar las operaciones de cierre, de forma que se una, la tapa con el cuerpo del envase, consiguiendo un cerrado hermético.
- CE5.8 Realizar la operación del doble engatillado o sertido en el cerrado de las latas. De forma que se obtenga una hermeticidad total.

Contenidos:

1. El sector conservero: Productos elaborados y procesos de fabricación.

- Los subsectores englobados.
- Clasificaciones. Tipos y sus características
- Normativas. Denominaciones y garantías de origen, específica, de calidad, ecológica. Mercado.

2. Equipos para tratamientos de conservación.

- Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización.
- Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el manejo.
- Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo.
- Procedimientos de pasteurización y apertización.

3. Tratamientos térmicos en los productos de la pesca.

- Fundamentos físicos de la esterilización.
- Eliminación de microorganismos.
- Tipos de esterilización en relación con el producto
- Equipos para tratamiento térmico de las conservas de pescado y marisco. Clasificaciones. Tipos y sus características.
- Parámetros de control.

4. Manipulación de envases y materiales de envase y embalaje en la industria conservera.

- El envase: materiales, formatos, cierres, normativa.
- Tecnología para la formación de cierres herméticos: metal, vidrio, laminados. Control.
- Formado de envases «in situ».
- El embalaje: función, materiales, normativa.
- Etiquetas: normativa, información, tipos, códigos.
- Operaciones de envasado en la industria conservera:
 - Manipulación y preparación de envases.
 - Procedimientos de llenado.
 - Sistemas de cerrado.
 - Comprobaciones durante el proceso y al producto final.
 - Maquinaria de envasado: funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo.

- Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.

5. Seguridad alimentaria e higiene en la industria de conservas de pescado.

- Normativa y reglamentos de higiene en los elaborados de pescados y mariscos.
- Higiene personal, manipulación de alimentos.
- Limpieza y mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones.
- Condiciones ambientales en la elaboración de conservas de la pesca.
- Origen y agentes causantes de las transformaciones de los productos de la pesca.

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

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.