

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ELABORACIÓN DE SEMICONSERVAS , SALAZONES , AHUMADOS Y ESCABECHES	Duración	60
		Condicionada	
Código	UF1225		
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 conservas de pescado y mariscos	Duración	50

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP3, RP4, RP5 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: Realizar el seguimiento de los procesos de fermentación-maduración y desecado de productos de pescado previamente acondicionados.

CE1.1 Diferenciar y caracterizar los procesos de difusión de la sal en la maduración de salazones, fermentación de encurtidos y secado y ahumado.

CE1.2 Asociar los diferentes procesos con los productos de pescado involucrados.

CE1.3 Relacionar entre sí y con las operaciones previas o posteriores de preparación, elaboración y envasado los procesos mencionados.

CE1.4 Identificar y manejar los agentes responsables de los procesos anteriores y los parámetros de control y su evolución.

CE1.5 Reconocer los defectos más habituales que se presentan en los productos sometidos a fermentación y secado y las medidas correctoras pertinentes.

CE1.6 En los procesos de fermentación de un encurtido, deshidratación o salazón-secado-ahumado de un pescado:

- Fijar en las unidades climáticas o recipientes los parámetros de cada fase del proceso
- Realizar las operaciones de llenado y trasvase de las unidades o recipientes.
- Sistematizar las comprobaciones de los parámetros de control (temperaturas, humedades, flora externa, pH, mermas) a lo largo del proceso.
- Detectar la aparición de defectos y observar su evolución para proponer las medidas correctoras.
- Contrastar las características del producto tratado con las especificaciones requeridas.

C2: Determinar el seguimiento de los procesos de salazón y deshidratación de los pescados previamente acondicionados, para conseguir productos de la pesca en salazón.

CE2.1 Realizar los procesos necesarios, en los pescados, para que se produzca la penetración de la sal, en los tejidos y la pérdida de humedad del mismo, para obtener una conserva en salazón.

CE2.2 Relacionar los diferentes tipos de sal, con los procesos en los que interviene esta, y con los productos obtenidos.

CE2.3 Identificar los factores que pueden alterar durante el proceso de salazón, la calidad de los pescados.

CE2.4 Describir los métodos industriales de salazón.

CE2.5 Describir el proceso a seguir, en la desecación de los pescados.

CE2.6 Controlar que en el proceso de secado, se cumplen las condiciones óptimas requeridas, para pescados salazonados.

C3: Realizar el seguimiento de los procesos de ahumado, secado y enfriado de los productos de la pesca ahumados.

CE3.1 Describir las condiciones de la madera utilizada en el ahumado de pescado: Clasificación. Comportamiento.

CE3.2 Producción de humo. Temperatura.

CE3.3 Explicar los dispositivos y funcionamiento de las instalaciones de ahumado. Hornos, taquillas, cámaras, etc.

CE3.4 Describir los fundamentos y secuencias de las operaciones de: predesecado, ahumado y secado de los pescados.

CE3.5 Describir los métodos de ahumado en frío y en caliente. Características. Tiempos y temperatura.

CE3.6 Describir las condiciones y tiempos de enfriado de los diferentes productos ahumados, indicando medidas preventivas y posibles anomalías que pudieran producirse en esta fase del proceso.

CE3.7 Comprobar que el envasado y conservación de los productos, se ha realizado, utilizando materiales y medios adecuados y se mantienen a la temperatura preestablecida.

C4: Aplicar las técnicas necesarias, para obtener semiconservas de pescado por el método de anchoado.

CE4.1 Describir el sistema para obtener el punto de salado y los tiempos de maduración necesarios, para el tipo de semiconserva a elaborar.

CE4.2 Describir los pasos a seguir, para la comprobación del grado de maduración de los pescados y el proceso de selección de barriles y proceder a su apertura.

CE4.3 Detallar anomalías que puedan surgir durante el proceso de salado y maduración, controlar las temperaturas y actividad de agua del producto.

CE4.4 En el proceso de elaboración de anchoas:

- Realizar los procesos de escaldado, recorte, escurrido y fileteado de la anchoa.
- Controlar el proceso de enlatado, regulando: la dosificación de producto para cada tipo de envase, el aceitado, cerrado, lavado de las latas.
- Aplicar las normas de calidad que deben cumplir las semiconservas de anchoas para que sean aptas para el consumo.

C5: Aplicar las técnicas, necesarias, para la obtención de semiconservas escabechadas.

CE5.1 Definir las normas de calidad, que deben cumplir, las semiconservas escabechadas, y sean aptas para el consumo.

CE5.2 Describir las principales características del vinagre y demás ingredientes, para la obtención de semiconservas escabechadas.

CE5.3 En el proceso de elaboración de anchoas:

- Llevar a cabo el proceso de inmersión y dosificación de salmuera, utilizando los equipos necesarios, para obtener semiconservas escabechadas.
- Realizar las operaciones pertinentes, que se llevan a cabo, en las barricas, para obtener semiconservas en escabeche.
- Determinar anomalías más frecuentes y proponer medidas correctoras, en el proceso de elaboración de semiconservas escabechadas.

C6: Analizar las medidas de preparación y mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos en la elaboración de semiconservas de pescado y marisco.

CE6.1 Identificar los equipos de acuerdo con el tipo de tratamiento a aplicar y el programa de producción.

CE6.2 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.

CE6.3 Identificar a partir de las instrucciones de utilización y mantenimiento de los equipos de elaboración de semiconservas de pescado.

CE6.4 Identificar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, llevando a cabo los engrases, rellenado de niveles, sustituciones y recambios rutinarios.

CE6.5 Explicar las anomalías más frecuentes que se presenta durante la utilización habitual de las máquinas y equipos.

CE6.6 Asociar las condiciones ambientales, luz, temperatura, aireación y humedad indicadas.

Contenidos:

1. Procesado de las semiconservas.

- Concepto de semiconserva
- Productos alpresados, salazones, ahumados, desecados, seco-salados, escabeches, cocidos y ahumados.
- Descripción del sector.
- Equipos para elaboración de semiconservas: Funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo.

2. Procesado del salazonado.

- Definición, tipos.
- Proceso de elaboración.
- Factores de influencia en la penetración de la sal.
- La salazón seca.
- Salazón húmeda.
- La salmuerización.
- Depósito de salmuera, unidades de salado, desalado, bombos de salazón, inyectores.
- Salado y fermentación.
- Factores que interviene en la salazón: pureza de la sal, temperatura, relación superficie/volumen, método de salazonado, condiciones de almacenamiento.
- Formulación de salmueras, concentración, densidad, manejo, contaminación.
- Almacenamiento: maduración y alteración. Alteraciones que se pueden producir en el pescado salado (físico-químico y biológico).
- Tipos de productos de la pesca obtenidos por salazón: arenques, bacalao, mojama, huevas, etc.
- Controles del proceso.

3. Procesado del anchoado.

- Semiconservas en salazón, anchoado. Especies.
- Desbollado.
- Empacado y salazonado.
- Procesos físicos y químicos. Maduración.
- Escaldado. Lavado.

- Recortado.
- Desecado.
- Fileteado.
- Disposición en los envases.
- Aceitado y cerrado.
- Lavado de las latas, encajonado y almacenamiento.
- Controles.

4. Procesado del escabechado.

- Salado y fermentación.
- Maduración.
- Temperatura, humedad, lora y otros factores de control.
- Escabeches fríos, cocidos y fritos.
- El vinagre como conservante. Especies.

5. Procedimiento de secado.

- Contenido en agua, actividad del agua (*Aw*). Relación entre el agua, la conservación y la calidad del producto.
- Deshidratación. Tipos de deshidratación. Equipos.
- Secado por aire, por contacto o centrifugación. Otros métodos tradicionales.
- Principales alteraciones.
- Control ambiental. Cámaras.
- Tratamientos de secado.
- Liofilización.

6. Procesado de los ahumados.

- Composición del humo. Tratamiento, humedad, velocidad, tiempo y temperatura.
- Acción conservadora: antioxidante y antimicrobiana.
- Técnicas de ahumado: en caliente o en frío.
- Influencia sobre las características organolépticas: color, buqué y textura.
- Extractos de humo, preparados sintéticos.
- Descabezado, eviscerado, troceado, salazonado, predesecado, ahumado, desecación y calentamiento y enfriamiento final.
- Estufas y ahumadores. Equipos de ahumado. funcionamiento y regulación. Controles.
- Beneficios y riesgos de la utilización del humo.

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 UF1224: Elaboración de conservas de pescado y mariscos

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.