

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

| | | | |
|--|---|------------|-----|
| UNIDAD FORMATIVA | ELABORACIÓN DE CONGELADOS DE PRODUCTOS DE LA PESCA | Duración | 70 |
| | | Específica | |
| Código | UF1226 | | |
| 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 congelados y cocinados de pescado | Duración | 110 |
| Resto de unidades formativas que completan el módulo | Elaboración de masas, pastas ,precocinados y cocinados de pescado | Duración | 40 |

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP2, RP5, RP6 de la UC0316_2 UC0318_2: 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.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Analizar los procedimientos de aplicación de frío industrial y efectuar la refrigeración, congelación y mantenimiento de los productos.
- CE1.1 Describir el fundamento y diferenciar los procedimientos de refrigeración, congelación y mantenimiento empleados como tratamientos de conservación en la industria.
- CE1.2 Asociar los diversos tipos de refrigerados y congelados de pescado a las distintas formas y niveles del tratamiento de frío que requieren.
- CE1.3 Relacionar la aplicación de los tratamientos de frío con las operaciones previas de preparación y elaboración, con otros tratamientos de conservación y con el envasado.
- CE1.4 Identificar y justificar los parámetros de tratamiento para los distintos tipos de productos refrigerados o congelados.
- CE1.5 En el proceso de refrigeración o congelación de productos elaborados a partir de pescados y mariscos:
- Elegir las cámaras o equipos adecuados y fijar en ellos los parámetros de específicos y de mantenimiento del producto.
 - Realizar el cargado-cerrado de cámaras, túneles y congeladores.
 - Valorar las gráficas de control de (temperatura, tiempo) y deducir los ajustes pertinentes.
 - Sistematizar los parámetros de control durante el mantenimiento o (temperaturas, equilibrio de gases) a lo largo del proceso.
 - Apreciar la presencia de anomalías y proponer las medidas paliativas.
 - Aplicar las medidas específicas de higiene de los productos y manejo de los equipos.
 - Contrastar las características del producto tratado por el frío con las especificaciones requeridas.
- C2: Realizar la toma de muestras y aplicar los métodos de ensayos y pruebas organolépticas para la determinación inmediata de los parámetros básicos de calidad de las materias primas y elaborados de pescado.
- CE2.1 Explicar los diferentes procedimientos y métodos de muestreo empleados en la industria de transformados de pescado, así como reconocer y manejar el instrumental asociado.
- CE2.2 Identificar los sistemas de constitución, marcaje, traslado y preservación de las muestras.
- CE2.3 Realizar cálculos matemáticos y químicos básicos para lograr el manejo fluido de los datos requeridos y obtenidos en los análisis.
- CE2.4 Reconocer y utilizar las operaciones de preparación de la muestra (dilución, concentración, homogeneización, secado) para su posterior análisis químico o microbiológico.
- CE2.5 Efectuar determinaciones básicas y rutinarias en materias primas y elaborados de pescado para obtener sus parámetros de calidad empleando el procedimiento e instrumental señalado en cada caso.
- CE2.6 Apreciar las características organolépticas de los productos a través de los tests sensoriales o catas pertinentes.
- C3: Manejar la metodología utilizada en la detección y control de puntos críticos y la identificación y trazabilidad de los productos.
- CE3.1 Identificar los posibles peligros biológicos y no biológicos y las medidas preventivas a tomar.
- CE3.2 Establecer el sistema de verificación que permita conocer si el proceso se halla bajo control.
- CE3.3 Llevar a cabo las acciones correctoras necesarias.
- CE3.4 Cumplimentar todos los registros.
- CE3.5 Llevar a cabo la identificación y trazabilidad de los productos pesqueros a lo largo de todo el proceso productivo.
- CE3.6 Participar en el mantenimiento de los Sistemas de Gestión de la Calidad establecidos en la industria

C4: Operar con la destreza adecuada las máquinas y equipos de envasado, embalaje y etiquetado utilizados en la industria de congelados de pescado y mariscos.

CE4.1 Identificar los materiales de envasado y embalaje utilizados enumerando los diferentes formatos de embalaje y justificar su utilidad.

CE4.2 Distinguir los diferentes métodos de envasado empleados en la industria de transformación de pescados y mariscos.

CE4.3 Identificar y caracterizar las operaciones de preparación de envases, de llenado-cerrado y de etiquetado.

CE4.4 Describir la composición y funcionamiento de las principales máquinas de envasado y sus elementos auxiliares y señalar sus condiciones de operatividad.

CE4.5 Explicar la información obligatoria y complementaria a incluir en las etiquetas y el significado de los códigos.

CE4.6 Realizar y controlar el embalaje, utilizando técnicas y materiales adecuados a los distintos productos de la pesca.

CE4.7 Reconocer y valorar la aptitud de los envases y materiales de envasado y etiquetado a utilizar.

CE4.8 Manejar las máquinas supervisando su correcto funcionamiento y manteniendo los parámetros de envasado dentro de los límites fijados.

CE4.9 Aplicar las medidas de seguridad específicas en el manejo de las máquinas

Contenidos:

1. Materiales de envase y embalaje.

- El envase: materiales, formatos, cierres, normativa.
- Formado de envases «in situ».
- El embalaje: función, materiales, normativa.
- Etiquetas: normativa, información, tipos, códigos.

2. Congelación y refrigeración del pescado.

- Tratamientos de conservación por frío.
- Procedimientos de refrigeración y congelación
- Descongelación del pescado y mariscos.
- Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización.
- Congeladores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el empleo
- Sistemas de producción de frío.
- Fundamentos de la producción de frío.
- Evaporadores. Compresores. Condensadores.
- Fluidos refrigerantes.
- Refrigeración y congelación criogénica.
- Túneles de congelación.
- Hidrocooling.

3. Operaciones de envasado en la industria de congelados de pescado.

- 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.
- Conservación en atmósfera controlada.
- Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.

4. Operaciones de embalaje en la industria de congelados de pescado.

- Técnicas de composición de paquetes.
- Métodos de reagrupamiento.
- Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación, manejo, mantenimiento de primer nivel.
- Técnicas de rotulado.
- Autocontrol de calidad en envasado y embalaje.

5. Aplicación de sistemas de autocontrol.

- APPCC (puntos críticos).
- Sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación.

6. Toma de muestras.

- Técnicas de muestreo.

- Concepto, características y composición de una muestra.
- Métodos manuales y automáticos, puntos y formas de muestreo.
- Instrumental para el muestreo.
- Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.
- Procedimientos de toma de muestras en la industria conservera.
- Casos prácticos en materias primas, productos en curso y terminados (pescados).

7. Análisis de materias primas y productos.

- Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad.
- Métodos de análisis.
- Determinaciones químicas básicas e inmediatas.
- Tests para la apreciación de caracteres organolépticos.
- Cata de productos elaborados de pescado.

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.