

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS ,PRECOCINADOS Y COCINADOS DE PESCADO	Duración	40
		Condicionada	
Código	UF1227		
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 congelados de productos de la pesca	Duración	70

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP3, RP4, RP5 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: Aplicar técnicas de elaboración de masas y pastas siguiendo las indicaciones de su formulación, garantizando la calidad e higiene de los alimentos.

- CE1.1 Describir las técnicas de corte, picado, lavado, refinado, extracción del concentrado proteico, mezclado, amasado y gelificado, de acuerdo con la operación a realizar y lo establecido en el manual e instrucciones de trabajo.
- CE1.2 Describir los equipos y las condiciones de trabajo.
- CE1.3 Reconocer las condiciones de dosificado y picado de los ingredientes principales.
- CE1.4 Contrastar que el tamaño de la troceadora o grano de picado, es idóneo para el producto a obtener, así como la temperatura de picado y la eficacia de los elementos de corte son los señalados en la ficha técnica y de la eficacia de las fases de lavado y refinado.
- CE1.5 Efectuar la incorporación de los ingredientes menores y aditivos a las dosis y en el momento y forma indicados en la ficha técnica y las funciones de los mismos como crioprotectores, gelificantes, colorantes y saborizantes.
- CE1.6 Preparar masas de concentrados proteicos de pescado o surimi según formulación, para su posterior utilización como kamaboco, etc.
- CE1.7 Controlar que el amasado, el emulsionado de los diferentes componentes se efectúa en las condiciones de temperatura, velocidad, tiempo y vacío, establecidas en el manual de procedimiento y ficha técnica.
- CE1.8 Realizar la gelificación y el moldeo de los productos siguiendo las normas establecidas.
- CE1.9 Describir las operaciones de coloreado, empanado, enharinado, rebozado, realizado a las masas de concentrado proteico de pescado, según pautas establecidas.
- CE1.10 Describir los equipos y las condiciones de trabajo de los equipos de pasteurización o esterilización.

C2: Aplicar las técnicas de cocinado precisas para la elaboración de platos precocinados y cocinados, consiguiendo la calidad requerida, en condiciones de higiene y seguridad adecuadas.

- CE2.1 Describir las técnicas de pochado, cocimiento, fritura, guisado y asado utilizadas en la preparación de productos cocinados señalando, en cada caso, los objetivos técnicos pretendidos, los equipos necesarios y las condiciones de operación.
- CE2.2 Caracterizar las operaciones (manuales y mecanizadas) de empanado, rebozado, rellenado y otras de montaje o composición, señalando en cada caso, los objetivos técnicos pretendidos, los equipos necesarios y las condiciones de operación.
- CE2.3 En la elaboración de precocinados y cocinados a base de pescado y/o mariscos:
 - Reconocer los componentes del producto.
 - Asociarle a cada uno de ellos la técnica y condiciones de cocinado adecuadas.
 - Efectuar o asignar las especificaciones de montaje.
 - En su caso, organizar el grupo de alumnos-operarios manuales.
 - Operar con las especificaciones los equipos, utilizando los parámetros y la calidad del producto requerida.
 - Aplicar las medidas específicas de higiene de los productos y manejo de los equipos.
 - Contrastar las características del producto saliente en relación con sus especificaciones y, en su caso, deducir las medidas correctoras.

C3: Efectuar, de acuerdo a la formulación, la dosificación, mezclado, y, en su caso, amasado y moldeo de productos derivados del pescado, consiguiendo la calidad requerida, en condiciones de higiene y seguridad adecuadas.

- CE3.1 Interpretar fórmulas de elaboración salsas, masas y pastas finas de pescado, reconociendo los diversos ingredientes, el estado en que se deben incorporar, su cometido y sus márgenes de dosificación.

- CE3.2 Identificar los sistemas manuales y automáticos de dosificado y los tipos de balanzas y equipos relacionados.
- CE3.3 Diferenciar los distintos tipos de mezclas (masas, emulsiones, geles) y explicar sus características y comportamiento.
- CE3.4 Describir los métodos de picado, mezclado, amasado, emulsionado 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.
- CE3.5 Describir las técnicas de moldeado utilizadas en la industria pesquera, señalando las máquinas necesarias y las condiciones de operación.
- CE3.6 En la elaboración de salsas, masas o pastas finas:
- 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.
- CE3.7 En la fase de moldeo de precocinados o masas de pescado/o marisco:
- Elegir y preparar los moldes adecuados a la elaboración.
 - Seleccionar, asignar los parámetros y operar con destreza las máquinas de moldeo.
- C4: Operar con la destreza adecuada las máquinas y equipos de envasado, embalaje y etiquetado utilizados en los productos precocinados, cocinados de pescado.
- CE4.1 Identificar y caracterizar las operaciones de preparación de envases, de llenado-cerrado y de etiquetado.
- CE4.2 Describir la composición y funcionamiento de las principales máquinas de envasado y sus elementos auxiliares y señalar sus condiciones de operatividad.
- CE4.3 En la realización del envasado de cocinados, precocinados y pastas de pescado/o marisco:
- Reconocer y valorar la aptitud de los envases y materiales de envasado y etiquetado a utilizar.
 - Calcular las cantidades de los diversos materiales y productos necesarios.
 - Comprobar la seguridad y correcta seguridad de las máquinas y apreciar su seguridad de seguridad.
 - Manejar las máquinas supervisando su correcto funcionamiento y manteniendo los parámetros de envasado dentro de los límites fijados.
 - Aplicar las medidas de seguridad específicas en el manejo de las máquinas

Contenidos:

1. Masas y concentrados proteicos del pescado.

- Surimi. Técnicas de fabricación y aplicaciones comerciales.
- Tratamiento del pescado crudo para la fabricación del surimi. Almacenamiento y manejo de la materia prima. Extracción. Lavado con agua. Eliminación del exceso de agua. Tamizado. Picado.
- Aditivos crioprotectores y emulsionantes.
- Amasado, mezclado y emulsionado de productos de la pesca.
- Control de calidad del surimi congelado: humedad, pH, detección de impurezas, capacidad de gelificación.
- Gelificación, producción de Kamaboko.
- Operaciones de moldeo, aplicaciones, parámetros y control de moldeo.
- Suwari, modori y productos de picado de pescados y mariscos.
- Procedimientos de pasteurización. Fundamentos y utilización.

2. Operaciones de envasado y de embalaje en la industria de cocinados 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 atmósferas modificadas.
- Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.
- Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación, manejo, mantenimiento de primer nivel.

3. Preparación de platos cocinados y preparados de pescado.

- Aditivos, especias y condimentos de cocina utilizados en los platos cocinados y precocinados.
- Técnicas de cocina.
- Moldeo, relleno y formado.
- Pastas finas o emulsiones. Obtención de la emulsión.
- Emulsionado: patés y pastas finas.
- Platos preparados: empanados, palitos, rellenos, pasteles.
- Operaciones de elaboración.

- Fritura, cocción, escabeche, emulsionado.
- Fritura de los productos del pescado: características, aceites y maquinaria. Controles del aceite de fritura.
- Operaciones de elaboración de platos preparados: rebozado, enharinado, empanado, relleno, horneado, montaje. Fórmulas, maquinaria específica.
- Elaboración de salsas.
- Envasado de los platos precocinados, nuevas formas de presentación.
- Envasado en atmósferas protectoras.
- Conservación de platos preparados.

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 UF1226: Elaboración de congelados de productos de la pesca.

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.