

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES LEGALES E HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS	Duración	70
		Específica	
Código	UF0825		
Familia profesional	MARÍTIMO PESQUERA		
Área Profesional	Pesca y navegación		
Certificado de profesionalidad	Organización de lonjas	Nivel	3
Módulo formativo	Control de producto en lonjas	Duración	140
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Recepción y trazabilidad de productos pesqueros	Duración	70

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 Y RP3 de la UC0289_3

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Verificar las condiciones de conservación, frescura, tallas y documentación generada de los productos recepcionados.

CE1.1 Explicar las diferentes técnicas y medios de conservación de productos pesqueros frescos y congelados para preservar la calidad de los mismos.

CE1.2 Describir la normativa vigente respecto a la descarga y comercialización de los productos pesqueros así como a sus categorías de frescura, calibrado y medida.

CE1.3 Describir el protocolo de toma de muestras de manera que se asegure la representatividad de las mismas.

CE1.4 Identificar la toma de muestras a ejecutar teniendo en cuenta las características del producto.

C2: Establecer las condiciones de control sanitario y de calidad que debe cumplir el producto recepcionado

CE1.5 Describir el control que se debe ejercer sobre el producto una vez recepcionado para garantizar la aptitud del mismo para consumo humano.

CE1.6 Identificar, cumplimentar y tramitar los documentos de control higiénico-sanitario y partes de incidencias según la normativa y/o plan de calidad.

CE1.3 Identificar la normativa higiénico-sanitaria encaminada a evitar las principales enfermedades vehiculadas por los alimentos

Contenidos:

1. Desarrollo de la normativa relativa a seguridad e higiene de los productos pesqueros.

- Normas aplicables a la comercialización, categorías de frescura y calibrado de los productos pesqueros.
- Normativa sobre métodos de toma de muestras para el control de productos pesqueros destinados a la alimentación humana.

2. Aplicación de las técnicas de conservación de productos pesqueros.

- Características y cualidades de los envases que contienen alimentos.
- Propiedades y características de calidad de pescados y mariscos.
- Factores que afectan a la calidad.
- Causas de descomposición de pescados y mariscos.
- Efectos de las medidas de conservación en la prevención del deterioro de los productos.

3. Gestión de la normativa encaminada a evitar las principales enfermedades vehiculadas por los alimentos.

- Clasificación de los productos pesqueros y consumo humano.
- Depuración de moluscos. Embolsado.
- Normas microbiológicas, especificaciones bioquímicas y tolerancias en metales pesados.
- Parásitos de interés en pescados y mariscos.
- Utilización de los métodos de conservación.

4. El hielo. Acondicionamiento en hielo. Utilización higiénica del hielo.

- Agua de mar refrigerada y enfriada.
- Hielo líquido.
- Congelación.

- Salazón.
- Desecado y ahumado.
- Conserva.

5. Manipulación de crustáceos.

- Viveros.
- Envasado.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- 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: Organización de lonjas.