

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
(INAJ0109) PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA (RD 646/2011, de 9 de mayo)

Competencia General: Realizar operaciones específicas de recepción, almacenamiento, expendedoría, preparación y elaboración de pescados, mariscos y productos derivados de la pesca y la acuicultura de acuerdo a la normativa técnico sanitaria vigente y a los sistemas de gestión medioambiental, calidad, seguridad y salud laboral. Manejar la maquinaria y equipos correspondientes. Realizar la comercialización de productos de la pesca en una pequeña empresa

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
2	INA109_2 PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA (RD 1087/2005, de 16 de septiembre)	UC0315_2	Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	<ul style="list-style-type: none"> – 7702.1018 Cocedor/a de pescado y mariscos – 7702.1036 Trabajador/a en la preparación de pescados para conservas – 7702.1027 Limpiador/a –preparador/a de pescado para conservas – Especialista en tratamientos de frío – 7705.1044 Trabajador/a de la congelación de alimentos – Pescadero/a. Pescadero/a para la venta en comercio – Elaborador/a de congelados y ultra congelados – Operador/a o controlador de línea de envasado – Almacenero/a y receptor de materias primas – Elaborador/a de productos de la pesca y derivados, de conservas de pescado y de semi conservas – Operador/a de autoclave – Curador/a de pescado. Salador/a de pescado. Operador/a de ahumaderos
		UC0316_2	Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	
		UC0317_2	Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	
		UC0318_2	Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	
		UC0319_1	Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL					Duraciones	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF0315_2	Recepción, almacenaje y expedición de productos de la pesca	50			50	20
MF0316_2	Acondicionamiento y tecnología de pescados	130	UF1222	Tecnología de pescados	60	20
			UF1223	Acondicionado del pescado y marisco	70	20
MF0317_2	Preparación y venta de pescados	60			60	0
MF0318_2	Elaboración de conservas y salazones de pescado	110	UF1224	Elaboración de conservas de pescado y mariscos	50	20
			UF1225	Elaboración de semiconservas, salazones, secados, ahumados y escabeches	60	10
MF0319_2	Elaboración de congelados y cocinados de pescado	110	UF1226	Elaboración de congelados de productos de la pesca	70	20
			UF1227	Elaboración de masas, pastas, pre-cocinados y cocinados de pescado	40	10
MP0257	Prácticas profesionales no laborales	80			80	
Duración total del certificado de profesionalidad					540	120

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS		
				Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida	
					Con Acreditación	Sin Acreditación
MF0315_2	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			<ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Productos de la pesca de la familia profesional de Industrias Alimentarias 	1 año	3 años
MF0316_2		UF1222			1 año	3 años
MF0317_2		UF1223	Se debe haber superado la UF1222		1 año	3 años
MF0318_2		UF1224			1 año	3 años
MF0319_1		UF1225	Se debe haber superado la UF1224		1 año	3 años
		UF1226			1 año	3 años
		UF1227	Se debe haber superado la UF1226			

Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m ²	
	15 alumnos	25 alumnos
Aula de gestión	45	60
Planta de acondicionamiento de pescado y marisco *	120	160
Sala de elaboración de productos derivados de la pesca*	120	160
Almacén de pescadería y productos elaborados*	80	80

*Instalaciones singulares no necesariamente ubicadas dentro del centro de formación

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA	Elaborador de conservas de productos de la pesca (R.D. 2022/96 de 6 de septiembre)
CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD EQUIVALENTES	“Elaborador de conservas de productos de la pesca” y “Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura”