

**DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO**

MÓDULO FORMATIVO	PREPARACIÓN Y VENTA DE PESCADOS	Duración	60
Código	MF0317_2		
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
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Recepción, almacenaje y expedición de productos de la pesca	Duración	50
	Tecnología de pescados		60
	Acondicionado del pescado y marisco		70
	Elaboración de conservas de pescado y mariscos		50
	Elaboración de semiconservas, salazones, secados, ahumados y escabeches		60
	Elaboración de congelados de productos de la pesca		70
	Elaboración de masas, pastas, precocinados y cocinados de pescado		40
	Prácticas profesionales no laborales de pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura		80

**Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA**

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia: UC0317\_2 PREPARAR Y EXPENDER PESCADOS Y MARISCOS Y ELABORADOS FRESCOS DE LA PESCA, MANTENIENDO LAS CONDICIONES REQUERIDAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

**Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS**
**Capacidades y criterios de evaluación**

C1: Describir y organizar las operaciones de selección, limpieza y preparación de pescados y mariscos en pescaderías.

CE1.1 Reconocer las especies de peces, moluscos y crustáceos, que se preparan y expenden en las pescaderías, sus aptitudes culinarias, estacionalidad y usos domésticos.

CE1.2 Identificar las calidades y aptitudes comerciales del pescado y del marisco. Seleccionar el pescado o el marisco que se vaya a despachar por calidades, tamaños y aptitudes comerciales, clasificando por lotes, destinos y precios.

CE1.3 Contrastar las materias primas y auxiliares con las órdenes de pedido y con las especificaciones que deben reunir.

CE1.4 Asociar las operaciones de limpieza y preparación de los productos de la pesca con las medidas de higiene y seguridad alimentaria que en todo momento deben seguirse:

CE1.5 En un proceso de selección, limpieza y preparación de pescados y mariscos:

- Seleccionar el pescado o el marisco que se vaya a despachar por calidades, tamaños y aptitudes comerciales, clasificando por lotes, destinos y precios.
- Lavar los pescados, eviscerarlos y limpiarlos, recortar y en su caso, trocear las unidades, dejando las piezas en óptimas condiciones tanto sanitarias como comerciales.
- Aderezar y presentar las piezas y unidades, de manera que resulten atractivas y apetecibles al consumidor y le faciliten su posterior tratamiento culinario.
- Manejar los utensilios de limpieza, equipos y herramientas de trabajo, para la preparación de pescados y mariscos, con destreza y seguridad, dejando posteriormente cada suplemento limpio y ordenado.
- Conservar en hielo o en cámaras frigoríficas adecuadas los pescados y mariscos y sus piezas, cuidando de su estado sanitario y aspecto.
- Descongelar y congelar cuando sea necesario, controlando y regulando las condiciones ambientales y el proceso.

CE1.6 Determinar las operaciones necesarias para llevar a cabo el mantenimiento de primer nivel de los equipos y maquinaria en la pescadería.

CE1.7 Describir y aplicar las operaciones de desinfección, desinsectación, esterilización y desratización del local, de forma que se realice:

- Justificar los objetivos y animales a alcanzar
- Seleccionar los productos y los tratamientos
- Fijar los parámetros a controlar

- Enumerar las medidas y equipos necesarios
- Mantener las medidas de seguridad e higiene personal.

C2: Diferenciar y desarrollar las operaciones para elaborar productos frescos preparados en la pescadería

CE2.1 Reconocer y valorar las especies, objeto de elaboración y sus características organolépticas, físicos y sanitarias.

CE2.2 Describir la actuación de los condimentos, conservante y aditivos y los efectos conservantes, gustativos, culinarios y otros.

CE2.3 Interpretar la normativa sanitaria sobre preparados de la pesca y aplicarla con exactitud en las elaboraciones de pescadería.

CE2.4 Describir los métodos y técnicas de preparación de elaborados de pescadería, reseñando las características de cada uno de ellos y sin apreciación en el mercado.

CE2.5 Explicar las condiciones de conservación de los preparados de pescadería, de forma que se mantenga en situación de comercialización y consumo durante el tiempo que permita la normativa sanitaria.

CE2.6 En la elaboración de productos frescos preparados:

- Seleccionar los pescados o mariscos de acuerdo a la formulación del producto que se va a elaborar.
- Preparar las piezas y disponerlas en unidades o lotes para la elaboración posterior.
- Disponer los utensilios, equipos, recipientes, aditivos y condimentos necesarios para la elaboración, comprobando su idoneidad y autorización sanitaria
- Aplicar las técnicas de marinada, encurtido, adobada y condimentación, según el caso y obtener el producto deseado, con la aptitud comercial y sanitaria requerida.
- Aplicar las técnicas de salados, sazón, secado y ahumado, según el caso y obtener el producto deseado, con la aptitud comercial y sanitaria requeridas.
- Aplicar las técnicas de combinación de especies, picado, salpiconado y desmigado, según el caso, y obtener el producto deseado con la aptitud comercial y sanitaria requeridas

C3: Diferenciar y desarrollar las operaciones de elaboración de pastas, precocinados, cocidos y congelados de pescados y mariscos en la pescadería.

CE3.1 Reconocer y valorar las especies objetos de elaboración y sus características físicas, organolépticas y sanitarias.

CE3.2 Reconocer las características y condiciones de empleo de aditivos, condimentos y conservantes y los efectos sobre el producto elaborado.

CE3.3 Interpretar la normativa sanitaria sobre los elaborados de la pesca, hechos en la pescadería y aplicarla con el rigor y cuidado debidos.

CE3.4 Reconocer los distintos métodos y técnicas de elaboración de productos de la pesca, en la pescadería, reseñando las características de cada uno de ellos y su apreciación comercial.

CE3.5 Analizar las aplicaciones del frío en la pescadería (refrigeración, congelación y descongelación), describiendo los equipos de producción de frío y su mantenimiento básico.

CE3.6 Explicar las condiciones de conservación de los elaborados de pescadería de forma que se mantengan en situación de comercialización y consumo, durante el tiempo que permita la normativa sanitaria.

CE3.7 En los procesos de elaboración de productos de la pesca, en establecimientos de pescadería:

- Seleccionar los pescados o mariscos, de acuerdo a la formulación del producto que se va a elaborar.
- Preparar las piezas y agruparlas y disponerlas en unidades o lotes para proceder a la elaboración posterior
- Disponer los equipos de frío para la congelación de elaborados, comprobando su funcionamiento y sistema de regulación y control.
- Aplicar las técnicas de picado, mezclado y amasado, según el caso y obtener pastas o patés, combinaciones, salpicones con la aptitud comercial y sanitaria requeridas.
- Aplicar las técnicas para elaborar cocidos, precocinados y cocinados, según el caso y obtener el producto el producto deseado con la aptitud comercial y sanitaria requeridas.
- Aplicar las técnicas de descongelación y congelación de productos frescos y elaborados, según el caso, controlando el proceso, y obtener el producto deseado, con las aptitudes comerciales y sanitarias requeridas.

C4: Caracterizar la envoltura, envasado y acondicionamiento comercial de pescados, mariscos y elaborados en el establecimiento de pescadería.

CE4.1 Interpretar la normativa sobre envasado y acondicionamiento (etiquetado, presentación, publicidad) de los productos de pescadería.

CE4.2 Clasificar los envases, envolturas y otros materiales de presentación empleados en el despacho de pescadería.

CE4.3 Describir las características y condiciones de empleo de los distintos envases y materiales de envasado y presentación.

CE4.4 Explicar la información obligatoria y adicional a incluir en las etiquetas y publicidad de los distintos productos.

CE4.5 Describir los métodos de envasado-envoltura empleadas en las pescaderías (envasado al vacío retráctil, sellado mecánico, entre otros).

CE4.6 En la pescadería para la realización del acondicionamiento final de productos de pescadería:

- Seleccionar los envases, etiquetas y rótulos y cumplimentar la información al consumidor.
- Seleccionar el material y el método de envasado-envoltura más adecuado y preparar las máquinas o equipos d envasado.
- Acondicionar y presentar el producto de forma atractiva y objetiva.

- Recoger los materiales y restos sobrantes y depositarlos en el lugar adecuado para su eliminación.

C5: Calcular precio de venta de pescados, piezas y elaborados de la pesca, a través de la realización y análisis de los escandallos.

CE5.1 Interpretar el concepto y la utilidad del escandallo en pescadería.

CE5.2 Calcular el precio de venta de piezas de pescados y mariscos a partir del precio de la unidad entera y de las referencias del mercado.

CE5.3 Calcular el precio de los preparados y elaborados, en función de los costes de las materias primas, tiempo de elaboración, amortizaciones y otros factores del mercado.

CE5.4 Calcular el precio de los preparados y elaborados, en función de los cortes de las materias primas, tiempo de elaboración, amortización y otros factores de mercado.

CE5.5 Identificar y valorar las manipulaciones comerciales, conociendo costes y precios de venta.

CE5.6 Justificar las decisiones sobre la adquisición o no de pescados y mariscos, su destino de venta directa o de preparación elaboración, para mantener o aumenta su valor.

CE5.7 Contrastar los rendimientos estándares de las distintas unidades de pescados o mariscos, con los realmente obtenidos en la venta y, en su caso, corregirlos.

## **Contenidos:**

### **1. Identificación y clasificación del pescado y productos derivados utilizados en pescadería.**

- El pescado y productos derivados.
- Clasificación básica de los productos de la pesca.
- Peces, moluscos y crustáceos en la alimentación humana.
- Sistemas de conservación del pescado.
- Partes comerciales de los productos de la pesca.

### **2. Equipos y útiles de la pescadería.**

- Elementos de corte, descabezado, eviscerado o limpieza.
- Baños y tinas de lavado y salado.
- Calderines y estufas de secado-ahumado.
- Cámaras y armarios de frío.
- Arcones congeladores.
- Equipos de preparación de cocinados.
- Envasadoras, selladoras y retráctiles.
- Equipos auxiliares.

### **3. Analizar las materias primas para la preparación y elaboración de pescados y mariscos en la pescadería.**

- Función y efecto de los distintos productos.
- El agua, características y cualidades.
- Ingredientes diversos: sustancias, aditivos, sal, vinagre, fermentos, condimentos y aderezos.
- Manipulación y conservación de las materias primas y auxiliares.
- Reglamentación técnico-sanitaria del pescado.
- Operaciones de preparación de productos frescos de la pesca.

### **4. Operaciones de preparación de elaborados en pescaderías**

- Selección de materias primas y auxiliares
- Preparación de las piezas. Manejo de herramientas.
- Elaboración de congelados de productos frescos y elaborados.
- Descongelación, método y efectos.
- Conservación por refrigeración, regulación y control sanitario.
- Obtención de pastas, masas y patés de pescados y mariscos.
- Obtención de salpicones.
- Aplicaciones del surimi. Productos derivados.
- Elaboración de pescados y mariscos cocidos.
- Elaboración de precocinados y cocinados (empanadillas, pasteles, empanados, rebozados).

### **5. Acondicionamiento y comercialización de pescados en establecimientos de venta.**

- Normativa sobre envasado y acondicionamiento de pescados y mariscos.
- Clasificación de envases, envolturas, etiquetas y rótulos.
- Etiquetado, clasificación y presentación de productos.
- Envasado-envoltura en pescaderías. Manejo de equipos.
- Preparación de expositores, mostradores y vitrinas.
- Recogida y eliminación de residuos.

### **6. Cálculo y análisis de costes y precios.**

- Concepto y utilidad del escandallo.

- Cálculo de precios de venta para piezas de pescados y mariscos.
- Cálculo de precios de unidades enteras.
- Cálculo de precios de preparados y elaborados.
- Márgenes comerciales y decisiones de compras.
- Rendimientos estándares.
- Estudio básico de mercados.

### 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.