



Formación

MF0316-17

Acondicionamiento, tecnología, preparación y venta de pescados.

Estos módulos formativos forman parte al Certificado Profesional de Nivel 2: INAJ0109 Pescadería y elaboración de productos de la pesca y la acuicultura (Acreditación parcial acumulable)

OBJETIVO

Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria. Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.

PERFIL DE ENTRADA

Personas preferentemente en situación de paro inscritas en el Servicio de Ocupación de Catalunya (SOC).

Formación requerida:

- Título de graduado en educación secundaria.
- Certificado profesional de nivel 2.
- Certificado profesional de nivel 1 de la misma familia y área profesional que el certificado al que se quiere acceder.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o bien haber superado las pruebas de acceso correspondientes.
- Prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Si no se dispone de alguna de las titulaciones o acreditaciones previas, se podrá acceder si se han superado con la calificación de APTE las pruebas de evaluación de las competencias claves de nivel 2.

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

- Pescadero/a.
- Pescadero/a para la venta en comercio.
- Elaborador/a de congelados y ultracongelados.
- Operador/a o controlador de línea de envasado.
- Almacenero/a y receptor de materias primas.



CONTENIDOS / TEMPORALIZACIÓN DEL ITINERARIO FORMATIVO

Relación de acciones formativas:

1. MF0316-17 ACONDICIONAMIENTO, TECNOLOGÍA, PREPARACIÓN Y VENTA DE PESCADOS (190 horas).

- MF0316_2: Acondicionamiento y tecnología de pescados (130 horas).
 - UF1222: Tecnología de pescados (60 horas).
 - UF1223: Acondicionado del pescado y marisco (70 horas)
- MF0317_2: Preparación y venta de pescados (60 horas)

CALENDARIO PREVISTO (fechas aproximadas)

Inicio: 7 de octubre de 2024

Final: 28 de noviembre de 2024

HORARIO PREVISTO: De lunes a viernes de 09:00 a 14:00 horas.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

formacio@barcelonactiva.cat

LUGAR DE REALIZACIÓN:

**MERCADOS DE ABASTECIMIENTOS DE BARCELONA, S.A.
(MERCABARNA)**

C/ Major, 76
08040 Barcelona