

Formación

INAJ0109

Pescadería y elaboración de productos de la pesca y la acuicultura

Certificado Profesional Nivel: 2

OBJETIVO

Realizar operaciones específicas de recepción, almacenamiento, expendedoría, preparación y elaboración de pescados, mariscos y productos derivados de la pesca y la acuicultura de acuerdo con 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.

PERFIL DE ENTRADA

Personas preferentemente en situación de desempleo inscritas en el Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC).

Formación requerida:

- Título de graduado en educación secundaria.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional que el certificado al cual se quiere acceder.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado mediano o bien haber superado las pruebas de acceso correspondientes.
- Prueba de acceso en la universidad para más grandes 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 APTO las pruebas de evaluación de las competencias claves de nivel 2.

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

- Cocedores de pescados y mariscos.
- Trabajadores en la preparación de pescado para conservas.
- Limpiadores-preparadores de pescado para conservas.
- Especialista en tratamientos de frío.
- Trabajador/a de la congelación de alimentos.
- Operadores de máquinas para congelar carne o pescado.
- Operadores de máquinas envasadoras de productos congelados de carne o pescado.
- 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.

- Elaborador/a de productos de la pesca y derivados, de conservas de pescado, de semiconservas.
- Operador/a de autoclave.
- Curador/a de pescado.
- Salador/a de pescado.
- Operador/a de ahumados.

CONTENIDOS / TEMPORALIZACIÓN DEL ITINERARIO FORMATIVO

Relación de acciones formativas:

1. INAJ0109_CEN: PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA (460 horas)

MF0315_2: Recepción, almacenaje y expedición de productos de la pesca (50 horas).

MF0316_2: Acondicionamiento y tecnología de pescados (130 horas).

UF1222: Tecnología de pescados (60 h).

UF1223: Acondicionado del pescado y marisco (70 h).

MF0317_2: Preparación y venta de pescados (60 horas).

MF0318_2: Elaboración de conservas y salazones de pescado (110 horas).

UF1224: Elaboración de conservas de pescado y mariscos (50 h).

UF1225: Elaboración de semiconservas, salazones, secados, ahumados y escabeches (60h)

MF0319_2: Elaboración de congelados y cocinados de pescado (110 horas).

UF1226: Elaboración de congelados de productos de la pesca (70 h).

UF1227: Elaboración de masas, pastas, precocinados y cocinados de pescado (40 h)

2. FCO: formación complementaria (40 horas)

FCOO03 Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género (10 h).

FCOS02 Básico de prevención de riesgos laborales (30 h).

3. MP0257: Módulo de prácticas profesionales no laborales de pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura (80 horas)

DURACIÓN TOTAL DEL ITINERARIO FORMATIVO: 580 horas (460 horas de formación teórico-práctica, 40 horas de formación complementaria y 80 horas de prácticas en empresas)

CALENDARIO PREVISTO:

Inicio: Pendiente

Final:

HORARIO PREVISTO: de lunes a viernes de 15:30 a 20:30 horas

MÁS INFORMACIÓN: formacio@barcelonactiva.cat

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Institut dels Aliments de Barcelona

Calle Mayor de Mercabarna 76, 08040 Barcelona