

# 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:** 21 de mayo de 2024 (fecha aproximada)

**Final:**

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

**MÁS INFORMACIÓN:** [formacio@barcelonactiva.cat](mailto:formacio@barcelonactiva.cat)

### LUGAR DE REALIZACIÓN:

**Institut dels Aliments de Barcelona**

Calle Mayor de Mercabarna 76, 08040 Barcelona