

Estándar de competencias profesionales

Manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura

Familia Profesional **Marítimo - Pesquera**
Nivel **2**
Código **ECP0015_2**
Estado **BOE**
Publicación **Orden EFP/953/2020**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Recepcionar el producto (pescado y/o marisco), a bordo o en otras instalaciones, para proceder a su tratamiento, de forma que se minimice su deterioro.

IC1.1 Las maniobras de recepción se ejecutan de forma que el producto no reciba golpes ni aplastamientos.

IC1.2 El desmalle o despesque del producto se ejecuta de forma que no se le causen daños y siguiendo un plan preestablecido.

IC1.3 Las condiciones de temperatura e higiene de las instalaciones donde se recibe el producto se ajustan al plan previsto y cumplen la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

EC2 Lavar y clasificar el producto (pescado y/o marisco) utilizando las prácticas higiénicas establecidas y siguiendo un plan previamente acordado.

IC2.1 El lavado del producto se realiza atendiendo a la singularidad de cada especie y/o forma de extracción siguiendo un plan preestablecido, evitando la acumulación de algas, lama, arena y otros organismos sobre cubierta, cumpliendo el agua de lavado con las condiciones exigidas.

IC2.2 Las especies que no constituyen objeto de la pesca se desechan procediendo a su gestión o eliminación.

- IC2.3** Las especies de valor comercial se identifican y clasifican conforme a la legislación vigente y/o según el plan previamente establecido, de forma que se cause el menor daño posible al producto y se mantengan las condiciones higiénico-sanitarias establecidas.
- IC2.4** La categoría de fresca se asigna al producto, previamente clasificado, según la normativa aplicable y/o plan establecido.
- IC2.5** Las condiciones de temperatura y humedad se establecen durante el lavado y clasificación del producto para evitar la alteración del mismo.
- IC2.6** Los equipos automáticos de lavado y clasificación se vigilan y utilizan manteniendo las precauciones para la prevención de accidentes.

EC3 Efectuar la limpieza y despiece del producto (pescado y/o marisco) conforme al plan establecido, manteniendo las condiciones higiénico-sanitarias exigidas para su conservación.

- IC3.1** La elaboración y procesado de las capturas se realiza según las normas de producción fijadas y en las condiciones de higiene, temperatura y humedad establecidas.
- IC3.2** Los residuos se gestionan y se mantienen separados del producto para evitar su contaminación respetando la normativa de medio ambiente aplicable.
- IC3.3** Los equipos y utensilios de procesado, tanto automáticos como manuales, se revisan para mantenerlos en funcionamiento y en las condiciones higiénico-sanitarias establecidas.
- IC3.4** Los materiales de limpieza se mantienen aislados del lugar de manipulación y procesado para evitar la contaminación del producto.
- IC3.5** Los alimentos se manejan garantizando que el estado sanitario, la higiene e indumentaria de los manipuladores se ajustan a lo establecido en la normativa aplicable.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Desgranadoras, clasificadoras, lavadoras por ducha o balsinas, sierras de corte, descabezadoras, evisceradoras, descamadoras, peladoras, desespadoras, fileteadoras, cortadoras, cintas transportadoras. Mesas de procesamiento manual, cuchillos. Contenedores de residuos. Indumentaria de protección y seguridad: gorros, petos, botas, guantes, entre otros. Pistolas de lavado a presión, material y productos de limpieza: mangueras, cepillos, detergentes, desinfectantes, entre otros. Tamices, tamizadoras, básculas, calibres, termómetros, higrómetros. Recipientes: cajas, cubos, contenedores, cestos. Sistemas de tratamiento de agua: filtros, cloradores automáticos, equipos de esterilización.

Información utilizada o generada

Órdenes o partes de producción elaborados por el responsable de producción Manuales de manejo de los equipos Características de empleo de productos de limpieza Buenas prácticas higiénico-sanitarias de manipulación de alimentos.