

Estándar de competencias profesionales

Envasar y conservar los productos de la pesca y de la acuicultura

Familia Profesional **Marítimo - Pesquera**
Nivel **2**
Código **ECP0016_2**
Estado **BOE**
Publicación **Orden EFP/953/2020**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Envasar el producto (pescado y/o marisco) según el plan establecido para conseguir su conservación y presentación.

IC1.1 El despaletizado y preparación de envases y embalajes se realiza manteniendo los mismos bajo condiciones de higiene y calidad, y controlando el nivel de existencias.

IC1.2 Los envases se rellenan siguiendo el criterio de tamaño y conservación del producto (hielo, film, sal, entre otros).

IC1.3 El pesado, envasado y etiquetado del producto se efectúa comprobando que las condiciones de presentación y el peso sean los estipulados.

IC1.4 Los residuos generados se retiran y tratan según normativa medio ambiental aplicable.

EC2 Conservar el producto (pescado y/o marisco) atendiendo al plan y normativa establecidos para mantener su calidad.

IC2.1 Los procesos de congelación, por aire, placas, túnel, hidrógeno, o inmersión en salmuera, de los productos de la pesca y el glaseado se ejecutan para conseguir la temperatura que garantice su conservación.

IC2.2 Las operaciones de salazonado de los productos de la pesca son realizadas consiguiendo el grado de salmuera para su conservación.

IC2.3 El agua y el oxígeno se verifican en los viveros comprobando su continua renovación para mantener la calidad del producto.

EC3 Ejecutar y vigilar las tareas de conservación y estiba del producto (pescado y/o marisco) con el fin de preservar las condiciones de calidad, atendiendo al plan establecido.

IC3.1 La manipulación y ordenación de los productos envasados en diferentes formatos y/o recipientes (cajas, sacos, bidones, barquetas, bolsas, entre otros), se realiza en bodegas o cámaras de frío, de forma que se garantice su conservación, el mantenimiento de la temperatura y seguridad de la estiba.

IC3.2 Los procesos de conservación se realizan garantizando el mantenimiento de la calidad de los productos.

IC3.3 Los equipos e instalaciones de las bodegas de los buques y cámaras de conservación de los productos pesqueros se supervisan para garantizar su funcionamiento, manteniéndose una vigilancia permanente, física o electrónica.

EC4 Descargar el producto (pescado y/o marisco) de forma que se minimice su deterioro con la finalidad de que llegue al mercado en las condiciones exigidas para su consumo.

IC4.1 El producto se descarga y transporta de manera que se trate de evitar deterioros por contaminaciones, golpes, aplastamientos o variaciones de temperatura.

IC4.2 El producto se vigila visualmente para comprobar que se mantiene en las condiciones higiénico-sanitarias exigidas para su consumo.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Balanzas y pesadoras dinámicas, máquina de hielo, pistolas de etiquetado, envasadoras, flejadoras, etiquetadoras, retractiladoras, cintas transportadoras, armarios congeladores, túneles de congelación,

cámaras de frío, cubas de salmuera, traspaletas, carretillas elevadoras, grúas, clasificadoras de tamaño. Material de envasado y embalaje: etiquetas, cajas plásticas, de cartón, isoterma, flejes, film retráctil, palés, entre otros. Aditivos alimentarios.

Información utilizada o generada

Parte de producción elaborado por el responsable de producción Buenas prácticas higiénicas de manipulación de alimentos.