

Estándar de competencias profesionales

Acondicionar los productos de la pesca y de la acuicultura

Familia Profesional	Industrias Alimentarias
Nivel	2
Código	ECP0316_2
Estado	BOE
Publicación	RD 148/2022

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Preparar las áreas e instalaciones de acondicionamiento de productos de la pesca y de la acuicultura (pescados o mariscos) para su comercialización en pescaderías o uso industrial, cumpliendo las normativas aplicables sobre prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y de seguridad alimentaria.

IC1.1 Los trabajos requeridos en el acondicionamiento de los productos de la pesca y de la acuicultura (pescados o mariscos) se planifican, utilizando las fichas técnicas de producción.

IC1.2 Las instalaciones y equipos utilizados en el acondicionamiento de pescados o mariscos, se mantienen, limpios y desinfectados al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según protocolos establecidos en las fichas técnicas y en su plan de limpieza y desinfección.

IC1.3 Los productos y equipos de limpieza-desinfección se depositan, una vez finalizadas las operaciones, en el lugar especificado, para evitar riesgos y confusiones.

IC1.4 Las áreas o zonas a limpiar-desinfectar se señalan de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos, hasta que queden en condiciones operativas, aplicando los límites y las medidas de control establecidas en el Sistema de Autocontrol de análisis de peligros y puntos críticos (APPCC).

IC1.5 Las superficies de techos, paredes, suelos, y en especial las que están en contacto con los alimentos, se inspeccionan, verificando que conservan sus características y propiedades de impermeabilidad.

IC1.6 Las puertas, ventanas y otras aberturas se controlan, verificando que se mantienen cerradas y/o con los dispositivos protectores requeridos para evitar vías de comunicación o contacto con el exterior.

IC1.7 Los sistemas de desagüe, extracción, evacuación se comprueban, verificando que están en condiciones de uso, limpiando y eliminando los derrames o pérdidas de productos en curso en la forma y con la prontitud requerida.

IC1.8 El cumplimiento de lo establecido en la normativa aplicable de los sistemas de control y prevención de animales parásitos y transmisores se controla, verificando la limpieza y desinfección.

EC2 Efectuar los tratamientos previos de acondicionamiento de los productos de la pesca y de la acuicultura (pescados o mariscos) para su posterior utilización industrial o exposición en el punto de venta de establecimientos comerciales siguiendo los procedimientos preestablecidos para garantizar la calidad, higiene y los niveles de producción, cumpliendo la normativa aplicable de protección medioambiental y de seguridad alimentaria.

IC2.1 Los tratamientos previos (lavado, limpieza, y otros) en los pescados y mariscos en las salas de elaboración se efectúan, manteniendo el control de su trazabilidad a lo largo del proceso.

IC2.2 Las operaciones de acondicionamiento de pescados (descabezado, eviscerado, troceado, despiezado, desespinado y/o fileteado), se efectúan, considerando la forma, tamaño y presentación comercial de los pescados y mariscos manipulados.

IC2.3 Las operaciones de limpieza, desbarbado y desconchado de moluscos se llevan a cabo con la maquinaria y utensilios requeridos.

IC2.4 Las especies de pescados como boquerones o similares, destinadas a conservas se acondicionan para las operaciones posteriores, siguiendo las especificaciones establecidas.

IC2.5 Las operaciones previas al ahumado (eviscerado, salado, lavado, secado), en los pescados destinados a este proceso, se efectúan, siguiendo las especificaciones establecidas.

IC2.6 Los pescados congelados que requieran ser descongelados se controlan, regulando las variables de tiempo y temperatura.

EC3 Efectuar las operaciones de preparación e incorporación de sustancias (salsas, salazones, líquidos de gobierno, aceites, soluciones conservantes) para aromatizar y estabilizar los productos de la pesca, siguiendo la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable.

IC3.1 Las salsas de diversos tipos, (tales como la salsa de tomate, americana o de escabeche, entre otras), se elaboran, dosificando los ingredientes con medios manuales o mecánicos,

verificando que adquieren la consistencia, el sabor y el color que las caracterice, conforme a las especificaciones establecidas.

IC3.2 Las sustancias de conservación de pescados y mariscos salazones, líquidos de gobierno, aceites, salsas y salmueras y otros se preparan, utilizando aceite, vinagre, aderezo, condimentos o especias, en las dosis establecidas en la ficha técnica.

IC3.3 Las salsas y sustancias conservantes se añaden a los productos de la pesca, por medio de métodos como inmersión, inyección y otros, regulando los equipos y las condiciones de aplicación, según lo señalado en las especificaciones establecidas, controlando que las variables de tiempo, concentración y dosis se mantienen dentro de los márgenes de tolerancia establecidos según especificaciones.

EC4 Procesar los productos de la pesca y de la acuicultura (pescados o mariscos) en establecimientos cocederos, previa selección, según manual de procedimiento y ficha técnica para su conservación, cumpliendo la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria.

IC4.1 Los productos de la pesca y de la acuicultura (pescados o mariscos), destinados a la cocción se seleccionan, según categoría y tamaños establecidos.

IC4.2 Los pescados y mariscos seleccionados se disponen en los recipientes de cocción establecidos, según sea de vapor, agua, aceite, aire caliente o humo; atendiendo a las especificaciones establecidas.

IC4.3 Las sardinas o especies similares y mariscos destinados a conservas en la industria se enlatan, antes de la cocción, siguiendo las indicaciones establecidas.

IC4.4 Los pescados y mariscos enlatados, destinados a conservas en la industria se cuecen, controlando que las variables de tiempo y temperatura se encuentren en los márgenes tolerados en las condiciones establecidas.

IC4.5 Los pescados y mariscos cocidos se controlan por muestreo, comprobando que la cocción se ha llevado a cabo según lo establecido, consiguiendo la textura y sabor requeridos, deshidratación parcial, coagulación de las proteínas y que la solidificación de la carne de los crustáceos, contribuye al desprendimiento de la concha.

IC4.6 Las conservas de pescados y marisco, una vez cocidas se secan, después del enfriado, procediendo al escurrido para eliminación de posibles condensados.

EC5 Eliminar los residuos generados en el acondicionado de los productos de la pesca y de la acuicultura para su depuración y vertido, de acuerdo con el manual de procedimiento, cumpliendo la normativa aplicable de protección medioambiental.

- IC5.1** Los residuos generados se clasifican, en función del tipo de residuo y el destino establecidos.
- IC5.2** Los residuos se almacenan en la forma y los lugares específicos establecidos en las instrucciones de la operación, cumpliendo la normativa aplicable de protección medioambiental.
- IC5.3** El funcionamiento de los equipos y las condiciones y parámetros de depuración se comprueban; regulándolos, en su caso, para mantenerlos dentro de los límites fijados, de acuerdo con el tipo de residuo a tratar y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.
- IC5.4** El funcionamiento de los equipos, las condiciones y Materia de Residuos y Sandach se comprueban; regulándolos, en su caso, para mantenerlos dentro de los límites fijados, de acuerdo con el tipo de residuo a tratar y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.
- IC5.5** Los resultados recibidos u obtenidos en la recogida de los residuos se registran, contrastando con los requerimientos exigidos, tomando las medidas correctoras oportunas o comunicando las desviaciones detectadas con carácter inmediato.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Cámaras frigoríficas. Equipos de descongelación. Salas de despiece industrial con mesa de trabajo y banda o sistema de avance y distribución. Elementos de recogida y clasificación de los productos como carros, contenedores, perchas. Equipos de enlatado. Equipos de transmisión de datos. Sistemas de transporte: cintas, sinfines, carretillas, palas. Básculas, básculas-clasificadoras. Troceadoras, guillotinas, útiles de corte. Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos. Caldera para la precocción. Máquina lavadora. Máquina desgranadora de mejillón. Evisceradora automática. Limpiadora automática. Dosificadora de aceites y salsas. Máquina troceadora. Marmita de cocción. Prensas. Tolvas. Palets. Barriles.

Información utilizada o generada

Normativa sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad e higiene alimentaria. Procedimientos de limpieza. Documentación de origen de las materias primas. Fichas técnicas y Manuales de utilización y mantenimiento de equipos. Plan de mantenimiento de equipos. Informes de mantenimiento de equipos. Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo. Información de mercado. Manual de APPCC (puntos críticos). Partes de trabajo, registros e incidencias. Valoración en rendimientos de las piezas. Registros del Manual de control de puntos críticos. Registros de autocontrol. Registros de trazabilidad e identificación de los productos.