

Estándar de competencias profesionales

Exender productos de la pesca y de la acuicultura

Familia Profesional **Industrias Alimentarias**
Nivel **2**
Código **ECP0317_2**
Estado **BOE**
Publicación **RD 148/2022**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Preparar el área, útiles y herramientas de trabajo de acondicionamiento y venta de pescados, mariscos y elaborados frescos de la pesca, según indicaciones, cumpliendo las normativas aplicables sobre prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.

IC1.1 Las operaciones de acondicionamiento de pescados, mariscos y elaborados frescos de la pesca se organizan, según lo establecido, evitando riesgos de contaminación por medio de acciones preventivas y correctoras, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.

IC1.2 La limpieza y desinfección de los mostradores, fregadores, cámaras, almacenes, áreas y útiles de trabajo se comprueba, verificando que se mantienen limpios y en condiciones de uso, al término o inicio de cada jornada, ejecutando estas operaciones, aplicando los límites y las medidas establecidas en el Sistema de autocontrol de Análisis de Peligros de Puntos Críticos (APPCC), cumpliendo la normativa aplicable.

IC1.3 Los útiles, equipos y herramientas se seleccionan para las operaciones de preparación y venta de pescados, mariscos y elaborados frescos de la pesca (de corte, raspado, pelado, fileteado, manuales o mecánicas, de afilado, bandejas, cestas, entre otros), según especificaciones.

IC1.4 Las máquinas requeridas en la preparación y venta de productos (marmitas de cocción, depósitos de salado, amasadoras, entre otras), se regulan, ajustando los parámetros, según lo establecido.

EC2 Obtener preparados frescos de la pesca para su despacho en pescaderías, cumpliendo las normativas aplicables de calidad, higiene y seguridad alimentarias.

IC2.1 Las piezas de pescados y mariscos y materias auxiliares (aditivos, ingredientes) en la pescadería se seleccionan, según formulación del producto, de acuerdo con los criterios comerciales establecidos.

IC2.2 Los pescados y mariscos se acondicionan, mediante las operaciones de descabezado, eviscerado, despiezado y/o fileteado de forma manual o automática con el máximo aprovechamiento, según el plan de elaboraciones previsto.

IC2.3 Las piezas congeladas que lo requieran se descongelan, siguiendo los criterios comerciales previstos y con el método que garantice la mayor calidad y adecuación al producto.

IC2.4 Los preparados frescos de pescadería se obtienen, mediante operaciones de salado, salazón, marinado, encurtido, adobo y otros, de forma que el producto resultante cumpla con los requerimientos del mercado y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

IC2.5 Los preparados frescos de combinación de especies, salpicones y migas de pescado y mariscos se obtienen, previa selección y mezcla con los ingredientes establecidos para que el producto resultante cumpla con los requerimientos del mercado y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

IC2.6 Las piezas y elaborados frescos se disponen en lotes, cubiertos con escamas de hielo, para su despacho, conforme a las especificaciones sanitarias y a los requerimientos del mercado, garantizando su conservación.

EC3 Obtener productos precocinados, cocidos y congelados de pescados y mariscos para su venta en establecimientos de pescadería, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

IC3.1 Las piezas, condimentos e ingredientes requeridos en la obtención de precocinados, cocidos y otros se seleccionan de acuerdo con la formulación del producto y la normativa aplicable.

IC3.2 Las piezas se preparan, mediante las operaciones de recorte, troceado, anillado o fileteado, para la elaboración o tratamiento posterior, conforme al plan establecido.

IC3.3 Los pescados y mariscos que lo requieran se pican, regulando las máquinas para alcanzar el tamaño de grano, mezclando hasta alcanzar la homogeneidad establecida por el producto a elaborar y adicionándoles a continuación los condimentos requeridos (sal, condimentos, adobos e ingredientes que acompañan a la pasta o al producto a elaborar), en la dosis y la forma requerida.

IC3.4 Los preparados de pescados y mariscos que lo requieran se empanan y/o rebozan, cumpliendo con las especificaciones del mercado y la normativa aplicable.

IC3.5 Las cámaras de frío se preparan para la conservación de productos frescos o elaborados de pescados y mariscos que requieran congelación, controlando las condiciones y regulándolas de forma que asegure la calidad e higiene del producto.

IC3.6 Los pescados y mariscos destinados a ello se cuecen, controlando las variables de tiempo y temperatura, de forma que el producto cumpla con las especificaciones del mercado y la normativa aplicable.

EC4 Efectuar la envoltura y el envasado de los pescados y mariscos, para su comercialización en establecimientos de pescadería, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad alimentaria y envasado de productos alimentarios.

IC4.1 Los materiales de envoltura se seleccionan, comprobando que cumplen los requerimientos del producto a tratar.

IC4.2 Los pescados o mariscos se dosifican en cada bandeja o paquete en relación con el peso, tamaño, número de unidades, utilizando los equipos y materiales establecidos, verificando que permanece dentro de los márgenes de tolerancia.

IC4.3 Los envases se cierran, comprobando que el sellado se ajusta a lo especificado para cada clase de producto.

IC4.4 Las etiquetas se comprueban, verificando que incluyen la información requerida y completa, de acuerdo con el tipo de producto y lote envasado.

IC4.5 Los materiales y restos sobrantes del envasado se eliminan, depositándolos en el lugar establecido.

EC5 Efectuar las operaciones de cobro en la venta de pescados y mariscos y/o servicios, empleando los equipos disponibles y cumpliendo la normativa aplicable de protección de datos de carácter personal a fin de formalizar la venta y prestar un servicio de calidad.

IC5.1 El estado de los medios de cobro-datáfono, PDA, TPV, lectores de códigos de barras, dispositivos con tecnología RFID/NFC u otros- se comprueba preparando antes del inicio de la actividad su operatividad y la disposición de efectivo, según los medios establecidos por la organización.

IC5.2 El precio final de pescados y mariscos se establece, pasando el código de identificación del producto y/o servicio -código de barras, tarjeta, etiqueta u otros- por el lector precios escáner óptico de precios, lector de código de barras u otros- o introduciendo, en su caso, el código manualmente cuando éste no figure, minorando en su caso el precio, con abonos, documentos promocionales o de fidelización, vales, ticket regalo, devoluciones u otros, informando al superior jerárquico si excede del ámbito de su responsabilidad.

- IC5.3** Los productos y/o servicios se cobran con los medios habituales de pago -efectivo, cheques, tarjetas, medios electrónicos, pagos con tecnología RFID/NFC u otros- en función del canal de comercialización, entregando la vuelta de efectivo, en su caso, según el procedimiento establecido por la organización.
- IC5.4** La documentación justificativa de la venta (albarán, factura, factura simplificada, justificante de entrega, recibo, documentación logística u otros documentos), se entrega al cliente después de solicitar la firma, si fuera preciso.
- IC5.5** Los elementos de seguridad, sistemas antihurto y etiquetas se retiran según el procedimiento establecido por la organización, previo a la entrega del producto al cliente.
- IC5.6** El empaquetado y/o embalado de pescados y mariscos se ejecuta, en su caso, utilizando el material, forma y técnica según la naturaleza del producto, teniendo en cuenta la estética e imagen corporativa y de acuerdo al procedimiento establecido por la organización.
- IC5.7** El cobro telemático se tramita solicitando y/o comprobando los datos personales y del pago del usuario, informando sobre los posibles gastos derivados del servicio, según la normativa aplicable de servicios de pago y el procedimiento establecido por la organización.
- IC5.8** La devolución de los productos de pescados y mariscos se tramita, procediendo al abono del importe de los mismos y recepcionando el producto, de acuerdo con las normas internas establecidas por la organización.
- IC5.9** El control de caja se ejecuta a partir de las operaciones de arqueo y cierre de la misma, detectando posibles desviaciones, descuadres e incidencias, reportando la información y documentación al responsable según el procedimiento establecido por la organización.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Equipos de descongelación, mostradores y tarimas de limpieza, descabezado, eviscerado, deshuesado, despiezado y troceado de pescados y mariscos. Lavadoras, fregadores. Equipo de producción de hielo en trozos, expositores, vitrinas, marmitas de cocción, depósitos de salado, barriles, amasadoras, dosificadoras, empanadora, envasadora de bolsas, etiquetadoras.

Información utilizada o generada

Documentación de recepción de pescados y mariscos. Documentación de origen de materias auxiliares. Plan o programa y fichas técnicas de trabajo. Materiales de elaboración. Información de mercados. Normativa aplicable de seguridad alimentaria. Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC). Partes de trabajo. Registros de autocontrol. Procedimientos de limpieza. Manuales de funcionamiento y mantenimiento de equipos. Informes de conservación y mantenimiento de equipos.