

Estándar de competencias profesionales

Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones

Familia Profesional	Industrias Alimentarias
Nivel	2
Código	ECP0318_2
Estado	BOE
Publicación	RD 148/2022

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Preparar el área de trabajo, máquinas y útiles requeridos en la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca para evitar contaminaciones de productos, según manuales de procedimiento y fichas técnicas, cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.

IC1.1 Las instalaciones, equipos de producción y útiles de trabajo se mantienen limpios y desinfectados antes y después de la parada, vaciado y protección, aplicando los límites y las medidas de control establecidas en el Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC).

IC1.2 Los sistemas de control, evacuación y prevención de parásitos se comprueban, verificando su funcionamiento, según la normativa aplicable.

IC1.3 Los útiles, herramientas y/o equipos requeridos (básculas, tanques, freidoras, secaderos, equipos de ahumado, cerradoras, esterilizadores, entre otros) se preparan, regulando sus elementos operadores de acuerdo con el tipo de tratamiento a aplicar, el programa y las fichas técnicas de producción.

IC1.4 Las operaciones de puesta en marcha y parada de la maquinaria y equipos se controlan, según el manual de instrucciones, utilizando los mandos de accionamiento precisos en todo momento y cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales.

IC1.5 Las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos se detectan, actuando según instrucciones de mantenimiento.

IC1.6 Las operaciones de mantenimiento especificadas como de primer nivel, como sustituciones de piezas sencillas, reglajes, cambios de aceite, afilado de útiles de corte, entre otros, se realizan en los equipos utilizados, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.

EC2 Elaborar conservas de pescados y mariscos en escabeche, según especificaciones, para obtener el producto final con las características requeridas, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.

IC2.1 Los pescados y mariscos destinados a conservas en escabeche se preparan, mediante operaciones de limpieza, escurrido, entre otras, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.

IC2.2 Los pescados y mariscos preparados se colocan para su escabechado, en estanques o barriles, cubriéndolos con salmuera a la que se ha añadido vinagre y dejándolos en refrigeración a la temperatura establecida, controlando el tiempo de permanencia del pescado en la solución salina, siguiendo la ficha técnica.

IC2.3 El producto final se envasa en los recipientes requeridos según el proceso productivo, comprobando la dosificación, cumpliendo los requerimientos de producción establecidos.

EC3 Elaborar semiconservas por anchoado, según lo especificado para obtener productos con la calidad requerida, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.

IC3.1 Las piezas de pescados, destinadas a la obtención de semiconservas por anchoado, se seleccionan conforme a criterios comerciales establecidos, desechando los ejemplares que no cumplan estos requerimientos.

IC3.2 La solución de salmuera requerida en la obtención de semiconservas por anchoado se prepara, comprobando la pureza de la sal y combinándola con agua en las proporciones determinadas, cumpliendo con los requisitos de calidad establecidos.

IC3.3 Las piezas seleccionadas de pescados se someten al descabezado-eviscerado de forma manual, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

IC3.4 Los pescados para el anchoado se filetean, separándose en dos mitades, eliminando las espinas y la humedad retenida.

IC3.5 Los pescados preparados se depositan en cestas, las cuales se ubican en tinas de lavado en salmuera, eliminando periódicamente el sobrenadante, mediante apertura de espitas, procediendo al rellenado sucesivo con salmuera.

- IC3.6** Los pescados después del lavado en salmuera se prensan, colocándolos en latas o barriles de forma manual, tapándolos con tapas de plástico y posicionando pesos encima para el ejercicio de presión, procediendo según lo establecido.
- IC3.7** Los pescados prensados se trasladan a la zona de maduración, manteniendo la temperatura según lo establecido, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- IC3.8** Las latas o barriles que contienen las anchoas después de la maduración se someten a las operaciones de aceitado y de comprobaciones en relación con la cantidad y calidad del producto enlatado; según protocolos, cumpliendo las normativas aplicables de envasado y seguridad alimentaria.

EC4 Obtener semiconservas de pescados en salazón por salmuerización y deshidratación, según especificaciones, para conseguir la calidad requerida en el producto final, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.

- IC4.1** Los productos de la pesca destinados a la obtención de semiconservas en salazón se seleccionan, atendiendo a criterios establecidos en relación con el tamaño, especie y otros.
- IC4.2** Los pescados destinados al salazón se preparan, mediante las operaciones previas (limpiado, eviscerado, raspado, entre otras) en condiciones higiénicas; evitando, en todo momento, la contaminación del alimento y de los utensilios.
- IC4.3** Los pescados destinados al salazón se salan, intercalando capas de pescado y sal o salmueras (soluciones concentradas de sal), colocando a continuación un peso para favorecer su deshidratación, en condiciones higiénicas.
- IC4.4** Los pescados en salazón después del salado se lavan con una preparación de agua y vinagre, para obtener firmeza en su carne y evitar contaminaciones microbianas, secándolos a continuación en recintos, con control de humedad, manteniendo las condiciones según lo requerido; cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria.
- IC4.5** Los pescados obtenidos por salazón (mojama, bonito seco, bacalao, hueva, sardinas en bota, entre otros) seorean en secaderos al aire; según condiciones establecidas, dependiendo del clima y del tipo de producto a obtener.

EC5 Elaborar productos de la pesca ahumados, según especificaciones, para conseguir la calidad establecida del producto final, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.

- IC5.1** Los productos de la pesca destinados al ahumado se seleccionan, atendiendo a criterios establecidos, en relación con el tamaño, especie y otros.

- IC5.2** Los productos destinados al ahumado se preparan, mediante las operaciones previas (limpiado, eviscerado, salazón, secado, entre otras) en condiciones higiénicas; evitando, en todo momento, la contaminación del alimento y de los utensilios.
 - IC5.3** Los pescados destinados al ahumado se disponen en los soportes del ahumadero, en la forma requerida; procediendo al cierre y puesta en marcha del mismo.
 - IC5.4** Los equipos de ahumado (estufas, ahumadores u otros) se controlan en su funcionamiento, atendiendo a la programación específica, actuando sobre los reguladores de los equipos, ajustando temperatura, velocidad del aire u otros, en el tiempo establecido, dependiendo del tipo de pescado o producto y el método de ahumado seleccionado (frío o caliente).
 - IC5.5** El enfriamiento de los pescados ahumados (salmón, trucha, palometa y otros) se controla, manteniendo la temperatura y humedad óptima para su envasado.
- EC6** Controlar el envasado y cierre de productos de pescado y mariscos para obtener conservas y semiconservas en procesos automatizados o semiautomatizados; cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- IC6.1** Los envases utilizados en la presentación de conservas y semiconservas de pescados y mariscos se seleccionan en relación con la capacidad y diseño de producto, de acuerdo con el tamaño de los pescados y otros factores de producción.
 - IC6.2** Los envases se revisan, verificando que se ha eliminado la suciedad acumulada durante el almacenamiento, inmediatamente antes de llenarlos.
 - IC6.3** Las conservas obtenidas por salmuerización y deshidratación se envasan al vacío utilizando los materiales requeridos, evitando contaminaciones y controlando no sobrepasar el peso establecido.
 - IC6.4** Los envases llenos en el caso de conservas se transfieren a las máquinas de dosificado para la adición del líquido de cobertura (salmueras, aceite, salsas), según lo establecido; comprobando la temperatura y que se ha realizado la evacuación de aire, consiguiendo un vacío parcial en el espacio de cabecera del envase para que no se produzcan alteraciones en la conserva.
 - IC6.5** Los envases llenos con productos de pescado y mariscos, en el caso de conservas se cierran automáticamente, por el método del doble engatillado o sertido en el caso de los envases metálicos; comprobando a intervalos frecuentes, el hermetismo del cierre.
 - IC6.6** Las latas o barriles en el caso de semiconservas que contienen anchoas, después de la maduración se cierran, mediante procesos semiautomatizados con máquina cerradora manual, ya que las presiones sometidas durante el prensado y maduración impiden el automatismo, cumpliendo las normativas aplicables de envasado y seguridad alimentaria.

IC6.7 Las latas se lavan después del cerrado, eliminando las posibles materias sólidas o líquidas que pudieran llevar adheridas.

IC6.8 Las acciones efectuadas se registran documentalmente en el soporte establecido; detallando la existencia de incidencias o anomalías y archivándolas según lo requerido.

EC7 Controlar los tratamientos de calor para secar, pasteurizar o esterilizar las conservas de pescados y mariscos, cumpliendo los manuales de procedimiento, ficha técnica y la normativa aplicable.

IC7.1 Las conservas de pescados y mariscos, una vez envasadas, se pasteurizan o esterilizan en secaderos, pasteurizadores, esterilizadores, entre otros; cargándolos en la forma y cuantía establecidas, manteniendo el flujo del producto a las necesidades de producción.

IC7.2 Los equipos de pasteurización y esterilización de conservas se regulan, actuando sobre los reguladores de los equipos, ajustando parámetros de temperatura, homogeneidad del tratamiento, velocidad de penetración del calor, presión, contrapresión y demás parámetros en función de las especificaciones del producto a obtener y del tipo de tratamiento a efectuar, de acuerdo con lo señalado en los manuales e instrucciones de trabajo.

IC7.3 Las conservas de pescados y mariscos se enfrían, por el método establecido, hasta alcanzar la temperatura fijada en la ficha técnica de la operación.

IC7.4 La información obtenida sobre el desarrollo del proceso se registra y archiva, en el sistema y soporte establecido.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Cámaras frigoríficas. Equipos de descongelación. Básculas. Dosificadoras. Escaldadores. Túnel de secado. Centrífugas. Freidoras de mejillón. Depósitos de salmuera, unidades de salado-desalado, bombos de salazón, inyectores-agitadores. Estufas, ahumadores. Sistemas de transporte, cintas, sinfines, carretillas, carros, colgadores, elevadores, grúas. Unidades o células climáticas, estufas o cámaras de fermentación,

tanques de fermentación, secaderos naturales, equipos de ahumado. Cerradoras. Cámaras de pasteurización, calderas abiertas. Autoclaves verticales, horizontales, rotativos. Torres de esterilización, esterilizadores en continuo. Lavadoras de envases. Cámaras de mantenimiento. Despaletizadora, limpiadoras sopladora, enjuagadora, lavadora. Equipos de transmisión de datos.

Información utilizada o generada

Especificaciones de productos. Resultados de pruebas de calidad. Manuales de procedimientos, instrucciones de trabajo. Documentación de origen de los pescados y mariscos. Documentación de Depuración de los moluscos. Programa de producción. Manuales de utilización de equipos. Información de mercado. Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales. Señalizaciones de limpieza. Normativa aplicable de seguridad alimentaria. Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC). Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo de envase y embalaje. Referencias de materiales y productos. Especificaciones de cierre, solapamiento, compacidad del cierre. Partes de trabajo, registros e incidencias. Registros de Documentación final del lote. Registros de autocontrol. Registros de trazabilidad e identificación de los productos.