

# Estándar de competencias profesionales

## Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados

|                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| Familia Profesional | <b>Industrias Alimentarias</b> |
| Nivel               | <b>2</b>                       |
| Código              | <b>ECP0319_2</b>               |
| Estado              | <b>BOE</b>                     |
| Publicación         | <b>RD 148/2022</b>             |

### Competencia profesional

#### Elementos de la competencia

- EC1** Preparar el área de trabajo, equipos y herramientas en la elaboración de masas, pastas y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, para evitar contaminaciones, según fichas técnicas, cumpliendo las normativas aplicables sobre prevención de riesgos laborales y protección medioambiental y seguridad alimentaria.
- IC1.1** Las operaciones de elaboración de masas, pastas y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco se organizan, según lo establecido a partir de las fichas técnicas de producción.
- IC1.2** Las instalaciones y equipos de producción se limpian, desinfectándolos al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas.
- IC1.3** Los límites y las medidas del sistema de autocontrol de análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC), en la elaboración de los productos se identifican, manteniéndolos, según lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- IC1.4** Los registros se cumplimentan de acuerdo con el sistema de autocontrol de puntos críticos para mantener la identificación y trazabilidad de los productos, indicando los tratamientos de DDD.

**IC1.5** Los útiles, herramientas y/o equipos requeridos en la elaboración (cámaras, básculas, útiles de corte, medios de transporte internos, molinos, escaldadores, centrifugas, equipos de embolsado, entre otros) se regulan, según especificaciones de la ficha técnica de producción.

**IC1.6** Las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos se detectan, actuando según instrucciones de mantenimiento.

**IC1.7** Las operaciones de mantenimiento especificadas de primer nivel, como sustituciones de piezas sencillas, reglajes, cambios de aceite, entre otros, se realizan en los equipos utilizados, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.

**EC2** Obtener derivados de pescados con consistencia de masas o pastas, siguiendo las indicaciones de su formulación, según ficha técnica para obtener la textura y calidad requerida, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

**IC2.1** Los productos de la pesca seleccionados para la obtención masas y pastas se pican en las dosis y tamaño de grano establecido, controlando la velocidad de picado y utilizando los elementos de corte indicados en la ficha técnica.

**IC2.2** Los ingredientes menores y aditivos requeridos (crioprotectores, gelificantes, colorantes y saborizantes, entre otros) se añaden, en las dosis, el momento y la forma indicados en la ficha técnica.

**IC2.3** Los componentes como el agua, aditivos, pescados, entre otros se mezclan por medio del amasado, empastado o emulsionado, actuando sobre los reguladores de los equipos, ajustando parámetros de temperatura, velocidad, vacío y tiempo, establecidos en la ficha técnica.

**IC2.4** Las masas de concentrados proteicos de pescado se preparan, según formulación y posterior solidificación o gelificación y moldeo para su posterior utilización como kamaboko, surimi, entre otros.

**EC3** Obtener elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco según receta y ficha técnica, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria y calidad.

**IC3.1** Las elaboraciones culinarias con base de pescado o marisco se preparan por medio de enharinado, empanado, rebozado según el producto a elaborar y las pautas establecidas en la ficha técnica.

**IC3.2** Las salsas y coberturas se elaboran, verificando que la incorporación de los ingredientes y los tiempos y temperaturas de combinación son los requeridos para obtener un producto homogéneo, estable y con la viscosidad establecida.

- IC3.3** Los componentes que lo requieran para la confección de platos cocinados se someten a la cocción, asado, o fritura a la temperatura y tiempo establecidos, siguiendo la ficha técnica.
- IC3.4** Los componentes del plato preparado se combinan en la forma, tiempo y características físicas y culinarias establecidas en la formulación.
- IC3.5** Los platos precocinados o cocinados se presentan con las composiciones establecidas por medio del montaje y decoración requeridos, según el producto a obtener en el manual y ficha técnica.
- IC3.6** La información obtenida sobre las acciones efectuadas se registra en el soporte establecido, anotando las posibles desviaciones detectadas y correcciones efectuadas, dentro de su ámbito de competencia o archivándolas en su caso.
- EC4** Obtener productos refrigerados o congelados de derivados de la pesca, aplicando los tratamientos de frío industrial en las condiciones establecidas para garantizar la calidad e higiene de los alimentos, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria y calidad.
- IC4.1** Los productos de la pesca destinados a refrigeración o congelación se seleccionan, atendiendo a criterios de calidad (frescura, tamaño, especie y otros).
- IC4.2** Los productos se introducen en las cámaras y túneles en la forma, cuantía y velocidad establecidas, optimizando el espacio y programando parámetros (temperatura, humedad, permanencia, aireación, entre otros), según sea refrigeración o congelación.
- IC4.3** El tratamiento de congelación, ultracongelación se controla, mediante la curva de congelación-penetración ajustada a las condiciones de partida y vigilando la aparición de posibles defectos para la conservación de características nutricionales y organolépticas (características de textura, sabor, aroma y otras).
- IC4.4** La información obtenida sobre el desarrollo del proceso se registra en el sistema y soporte establecido, archivándola a continuación.
- EC5** Envasar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, utilizando máquinas, útiles y materiales según lo establecido para obtener productos con la calidad requerida en su presentación, cumpliendo con el manual de procedimiento, ficha técnica y la normativa aplicable de seguridad alimentaria y de envasado de productos alimentarios.
- IC5.1** Los envases se revisan, verificando que se ha eliminado la suciedad acumulada durante el almacenamiento, inmediatamente antes de llenarlos o preformarlos.

- IC5.2** Los envases se seleccionan en relación con la capacidad y diseño de producto, de acuerdo con el tamaño de los pescados y otros factores de producción.
- IC5.3** Los pescados congelados que lo requieran se envasan con material impermeable o glaseado que impide la pérdida de agua y el enranciamiento de la grasa o una capa de hielo que protege durante el almacenamiento.
- IC5.4** Las operaciones de vacío, inyección de gas, sellado y otros se controlan, verificando que en el envasado, se llevan a cabo en el orden establecido y coinciden con el número de lote y presentación asignados.
- IC5.5** La maquinaria de envasado se controla, actuando sobre los reguladores de los equipos, ajustando parámetros de presión, tiempo o temperatura, manteniéndolos dentro de los márgenes establecidos.
- IC5.6** Los productos envasados se comprueban, verificando que han pasado por el control de eficacia de cierre y hermeticidad.
- IC5.7** La leyenda de las etiquetas se revisa, comprobando que es la requerida para la identificación del control posterior, adhiriéndola al envase en la forma y lugar establecidos.
- IC5.8** La información sobre los resultados o las incidencias del proceso de envasado se registra en la forma y el soporte establecidos.
- EC6** Efectuar el embalaje y etiquetado final de lotes masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco en la industria alimentaria para su comercialización, cumpliendo la normativa aplicable de envasado, riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.
- IC6.1** Los materiales de embalaje y etiquetado se aprovisionan en la línea de embalado final, en la cuantía, tiempo, lugar y forma establecidos para asegurar la continuidad del proceso.
- IC6.2** El formato o montaje de cajas de cartón, papel o plástico se comprueba, en caso de hacerse "in situ", asegurando que cumple con los requerimientos establecidos.
- IC6.3** Los paquetes de productos de pescados y mariscos se embalan, comprobando la correspondencia con lo especificado en el lote, tamaño, forma, peso y número de envases.
- IC6.4** Los lotes de productos de pescados y mariscos se cierran, procediendo a continuación al forrado, precintado y etiquetado, según los requerimientos establecidos para cada lote y expedición.
- IC6.5** Los lotes embalados se paletizan, utilizando los equipos requeridos en la forma y con los materiales indicados en la ficha técnica, trasladándolos al lugar señalado para su almacenamiento o expedición, de acuerdo con las instrucciones de trabajo establecidas.

- IC6.6** Las cajas los lotes se rotulan, controlando que la leyenda está completa y sea la requerida en la identificación y control posterior.
- IC6.7** Las etiquetas, rotulaciones y envoltura de las cajas se comprueban, verificando la información que indica el valor nutricional, y que son las requeridas al tipo de conserva de pescados o mariscos.
- IC6.8** Los materiales de embalaje de desecho y los productos embalados que no cumplen las especificaciones, se trasladan en la forma y lugares señalados para su reciclaje o tratamiento.
- IC6.9** Los materiales de embalaje y productos de pescados y mariscos se contabilizan a lo largo del proceso, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro y en el caso de materiales sobrantes, disponerlos para su utilización posterior, según lo requerido.
- IC6.10** La información sobre los resultados o las incidencias del proceso de embalaje y etiquetado final se registra en la forma y el soporte establecidos.

## Contexto profesional

### Ámbito profesional

### Sectores productivos

### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

### Medios de producción

Cámaras frigoríficas. Equipos de descongelación. Básculas. Picadoras. Amasadoras. Cutters. Cocederos. Troceadoras, guillotinas, útiles de corte. Bombos masajeadores. Escaldadores, Centrífugas. Molinos coloidales. Equipos y útiles de cocina industrial. Sistemas de transporte, cintas, sinfines, carretillas, carros, colgadores, elevadores, grúas. Calderas abiertas. Túneles, depósitos de enfriamiento. Túnel de congelación, cámaras congeladoras, cámaras de mantenimiento. Instrumental de toma de muestras, sondas. Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad. Equipos de preparación y formación de envases: despaletizadora, limpiadoras sopladoras, enjuagadora, lavadora. Moldeadora-sopladora de preformas, termoformadoras. Equipos de embolsado a vacío, envoltura, embandejado y empaquetado. Líneas de envasado: dosificadora-llenadora, embolsadoras, cerradoras, taponadoras, selladora, soldadora, precintadoras, marcadoras, etiquetadoras. Líneas de embalaje: agrupadoras, encajadora, embandejadora, retractiladora, encajonadora, paletizadora. Rotuladoras. Aparatos de medición de luz, humedad, temperatura, calor, actividad del agua, pH y consistencia. 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 y planes de seguridad y emergencia. Señalizaciones de limpieza. Normativa aplicable de seguridad alimentaria. Manual de APPCC. Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo de envase y embalaje. Referencias de materiales y productos. Especificaciones de cierre, compacidad del cierre. Partes de trabajo, registros e incidencias. Registros de Documentación final del lote. Registros de DDD. Registros de autocontrol. Registros de trazabilidad e identificación de los productos.