MINISTERIO DE TRABAJO E INMIGRACIÓN

SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL

FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

PROGRAMA FORMATIVO

Pescadero

JULIO 2006

DATOS GENERALES DEL CURSO

1. Familia Profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN DIVERSA

2. Denominación del curso: PESCADERO

3. Código: **INAA6006** (ANTIGUO - IAAD6006)

4. Nivel de cualificación: **2**

5. Objetivo general:

Al finalizar el curso de formación, los asistentes serán capaces de realizar funciones relativas a la selección y compra de los productos de la pesca, en lonja o mercado central, y a la disposición de los diferentes tipos de productos frescos y congelados, vigilando sus características organolépticas, preparando los mismos para su venta una vez tratados mediante las oportunas técnicas de lavado, descabezado, eviscerado, descamado, cortado, fileteado, etc., según los casos, y manteniendo las necesarias condiciones de conservación en cuanto a temperatura y humedad, respetando en todo momento los métodos establecidos en el cumplimiento normativo de calidad, de medio ambiente, seguridad y normativa técnico sanitaria vigente, así como las funciones relativas a la gestión y administración de una pescadería.

6. Requisitos de los formadores:

6.1. Nivel académico:
Titulación universitaria afín al campo profesional para el que da formación este programa o, capacitación profesional equivalente.

6.2. Experiencia profesional:
Preferentemente, experiencia profesional en la ocupación.

6.3. Nivel pedagógico:
Será necesario tener formación metodológica o experiencia docente.

7. Requisitos de acceso del alumno:

7.1. Nivel académico o de conocimientos generales:
Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o equivalente.

Cuando el aspirante al curso no posea el nivel académico indicado, demostrará conocimientos suficientes a través de una prueba de acceso.

7.2. Nivel profesional o técnico:
No se requiere experiencia profesional previa.

7.3. Condiciones físicas:
Ninguno en especial, salvo aquellas que impidan el normal desarrollo de la profesión.

8. Número de alumnos:

15 alumnos.

9. Relación secuencial de módulos:

- Selección y abastecimiento de pescados y mariscos.
- Manipulación de pescados y mariscos.
- Gestión y administración de una pescadería.

10. Duración:

Prácticas 240
Contenidos teóricos 120
Evaluaciones.....20

Total ..... 380 horas

11. Instalaciones:

Deben reunir los requisitos que permitan la accesibilidad universal, de manera que no supongan la discriminación de las personas con discapacidad y se de efectivamente la igualdad de oportunidades.

Los centros deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad, exigidas por la legislación vigente, y disponer de licencia municipal de apertura como centro de formación.

11.1. Aula de clases teóricas:

- Superficie: 30 m^2 como mínimo.
- Mobiliario: Estará equipada con mobiliario docente para 15 plazas de adultos, además de los elementos auxiliares.

11.2. Instalaciones para prácticas:

- Dispondrá de un local para clases prácticas (pescadería) autorizado y con equipo apropiado.

Pescadería: dotada de la maquinaria y útiles necesarios.

- Condiciones ambientales de la pescadería: Temperatura ambiente en las zonas de preparación y manipulación del producto, cocción de marisco y administración.
- Ventilación: Suficiente ventilación y, en su caso, una buena evacuación de vapores.
- Iluminación: natural o artificial según reglamento de luminotecnia vigente.
- Acondicionamiento eléctrico: deberá cumplir las normas de baja tensión y estará preparado de forma que permita la realización de prácticas.

Este local para clases prácticas:

- Dispondrá de plazas de recepción adecuadas para cada lote de productos de la pesca.
- Dispondrá de una sala de manipulación y venta de los productos de la pesca, cumpliendo los requisitos exigidos por la legislación vigente en la materia.

11.3 Otras instalaciones:

- Cámara de refrigeración.
- Cámara de congelación.
- Dispondrá de un local para almacén de materiales de envase, embalaje y materias auxiliares.
- Aseos higiénicos en número adecuado a la capacidad del centro, dotados de armario- taquilla.

12. Equipo y material:

12.1. Equipo y maquinaria:

Pescadería:

- Equipo de producción de hielo.
- Cámaras frigoríficas para producto refrigerado.
- Cámaras frigoríficas para producto congelado.
- Sierra mecánica para corte de congelados.
- Básculas de pesaje.
- Equipos de cocción (marmitas y fogones)
- Termómetros.
- Equipos de lavado de utensilios y/o puntos de agua corriente adecuados.
- Contenedores para residuos.
- Expositores para productos refrigerados y/o congelados.
- Insectocutores.

12.2. Herramientas y utillaje:

Pescadería:

- Cuchillos específicos para pescado.
- Afiladores de cuchillos.
- Desescamadores.
- Tijeras.
- Tablas de trinchado.

12.3. Material de consumo:

- Diferentes especies y variedades de pescados o mariscos, como merluzas, atunes, bacalao, sardinas, truchas, mejillones, almejas, gambas, etc.
- Etiquetas de identificación de productos.
- Materiales de envase y embalaje aptos para la industria alimentaria: bandejas, bolsas, film retráctil, cajas.
- Productos de limpieza y desinfección.

12.4. Material didáctico:

- Medios audiovisuales: transparencias, vídeo, televisión, retroproyector, ordenador portátil.
- Documentación teórica.
- Carpetas.

12.4 Elementos de protección.

En el desarrollo de las prácticas se utilizarán los medios necesarios de seguridad y salud laboral y se observarán las normas legales al respecto.

- Monos
- Delantales
- Guantes de goma de usar y tirar
- Botas de goma antideslizantes
- Gorros y/o cubrepelos
- Guantes de malla metálica
- Antebrazo metálico
- Peto/ delantal metálico
- Guantes térmicos
- Extintores

13. Ocupaciones de la clasificación de ocupaciones:

Ocupación	Cobertura
5330.006.5 Dependiente de pescadería	100%

DATOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

14. Denominación del módulo:

SELECCIÓN Y ABASTECIMIENTO DE PESCADOS Y MARISCOS.

15. Objetivo del módulo:

Objetivo general:

Al finalizar el bloque formativo los asistentes serán capaces de realizar una adecuada selección de los pescados y mariscos y de realizar el abastecimiento de una pescadería.

Objetivos específicos:

- Preparar y acondicionar el puesto de trabajo aplicando las medidas de seguridad, higiene y protección medioambiental necesarias.
- Realizar la compra de pescados y mariscos, en lonjas o mercados centrales.
- Realizar carga y transporte de los pescados y mariscos.
- Realizar la descarga e inspección de los pescados y mariscos a su recepción..
- Realizar el acondicionamiento de los pescados y mariscos recibidos, para lograr una adecuada conservación.

16. Duración del módulo:

100 horas

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

Caso práctico de aplicación de un simulacro de emergencia debidamente caracterizado el plan de emergencia:

- Conocer responsabilidades.
- Actuar conforme a lo indicado en el plan de emergencia.
- Relacionar la señalización y medidas preventivas existentes.
- Realizar primeros auxilios.

En un caso práctico de compra de productos pesqueros:

- Identificar las distintas especies de pescados y mariscos.
- Gestionar las compras en mercados centrales y/o en lonjas.
- Evaluar el cumplimiento de la legislación vigente.
- Conocer las diferentes tallas y condiciones de etiquetado.
- Valorar la frescura de los productos pesqueros.
- Evaluar las condiciones de conservación de los productos pesqueros.
- Identificar buenas y malas prácticas de manipulación del producto.

En un caso práctico carga y transporte de productos:

- Controlar las condiciones ambientales e higiénico-sanitarias de los medios de transporte.
- Aplicar las condiciones de estiba que preserven la calidad y seguridad de los pescados y mariscos.

En un caso práctico de descarga e inspección de pescados y mariscos:

- Aplicar buenas prácticas de descarga e inspección de pescados y mariscos.
- Controlar las condiciones de los pescados y mariscos en cuanto a trazabilidad, estado, cumplimiento de la legislación, condiciones de conservación y calidad.

En un caso práctico de almacenamiento de pescados y mariscos:

- Aplicar buenas prácticas de manipulación en el almacenamiento de pescados y mariscos.
- Controlar las condiciones de almacenamiento de pescados y mariscos.
- Aplicar las condiciones de estiba que preserven la calidad y seguridad de los pescados y mariscos.
- Realizar el control de cámaras.
- Gestionar el stock.

B) Contenidos teóricos

- *Seguridad, higiene y protección medioambiental.*
  Normativa higiénico-sanitaria, laboral y medioambiental aplicable a establecimientos del sector.
  Higiene alimentaria y buenas prácticas de manipulación
  Limpieza y desinfección; concepto, métodos, equipos y productos.
  Plan de análisis de peligros y puntos críticos de control en salas de proceso.
  Métodos de control de plagas: desratización y desinsectación.
  Situaciones de riesgo: medidas de prevención y señalización.
  Situaciones de emergencias y accidentes.
  Ahorro y alternativas energéticas.
  Residuos generados en las actividades.
  Buenas prácticas ambientales.

- *Realización de la compra de los pescados y mariscos.*
  Especies de pescados y mariscos. Características morfológicas, cualidades organolépticas de calidad y frescura, estacionalidad, zonas de pesca.
  Presentaciones de pescados y mariscos. Productos frescos, congelados, descabezados, enteros, eviscerados, fileteados, etc.
  Normativa vigente en cuestión de presentaciones, tallas, etiquetado y conservación.
  Condiciones de almacenamiento y manipulación de productos frescos y congelados.
  Defectos más comunes del producto: Pérdida de cadena de frío, falte de hielo, remelo, pardeamiento, golpes, desgarros, etc.
  Sistemas de trazabilidad de los productos.

- *Cargar y transportar los pescados y mariscos.*
  Condiciones de transporte de productos pesqueros frescos y congelados.
  Requisitos de los medios de transporte de productos pesqueros frescos y congelados.
  Estiba de los productos pesqueros en los medios de transporte.

- *Descargar e inspeccionar los pescados y mariscos, en la pescadería.*
  Inspección de productos pesqueros frescos y congelados: Medios de transporte, identidad, cantidad, integridad y calidad.

- *Almacenar los productos recibidos.*
  Control de equipos de frío.
  Condiciones de almacenamiento de productos pesqueros frescos y congelados.
  Estiba de los productos pesqueros en cámaras.
  Gestión de stock.

14. Denominación del módulo:

MANIPULACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

15. Objetivo del módulo:

Objetivo general:

Al finalizar el bloque formativo los asistentes serán capaces de realizar todas las operaciones típicas de manipulación de los distintos pescados y mariscos.

Objetivos específicos:

- Realizar un control de los pescados y mariscos congelados.
- Realizar la preparación y disposición de los pescados y mariscos congelados.
- Realizar la preparación, clasificación, reconocimiento y acondicionamiento de los pescados y mariscos frescos previa a la venta.
- Preparar y colocar los utensilios y herramientas que vayan a utilizarse.
- Realizar las operaciones necesarias de acondicionamiento en los pescados y mariscos frescos, para su venta.
- Realizar la distribución, preparación y control de los mariscos para la venta.
- Preparar el marisco, mediante cocción y posterior enfriamiento.

16. Duración del módulo:

180 horas

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

En un caso práctico de control de pescados y mariscos congelados:
- Controlar los equipos frigoríficos: temperatura, eliminación de escarcha, alarmas, nivel de carga
- Aplicar las condiciones de estiba que preserven la calidad y seguridad de los pescados y mariscos.
- Aplicar buenas prácticas de manipulación.

En un caso práctico de preparación y disposición de pescados y mariscos congelados:
- Controla las condiciones de envasado y embalaje.
- Disponer los pescados y mariscos congelados de cara su venta o conservación.
- Etiquetado de pescados y mariscos.
- Aplicar buenas prácticas de manipulación.

En un caso práctico de preparación, clasificación, reconocimiento y acondicionamiento de pescados y mariscos frescos:
- Preparación de mostradores de pescados y mariscos frescos para su venta.
- Clasificación de pescados y mariscos frescos para su venta.
- Control de las condiciones de conservación de pescados y mariscos frescos en cámara y mostradores.
- Aplicar buenas prácticas de manipulación.

Realización de operaciones previas a la venta de pescados y mariscos frescos:
- Preparación de utensilios.
- Realizar las operaciones de eviscerado, fileteado, descabezado, eliminación de la espina y aletas, cortado y lavado de diferentes pescados y mariscos.
- Realizar el acabado y presentación de diferentes pescados y mariscos y presentaciones.
- Realizar la gestión de residuos.
- Preparación de pedidos.
- Aplicar buenas prácticas de manipulación.

Limpieza, preparación, cocción y enfriamiento del marisco:
- Planificación de las operaciones de limpieza y preparación de marisco.
- Limpieza y preparación de mariscos.
- Realizar la cocción de diferentes mariscos.
- Realizar el enfriamiento de mariscos.
- Aplicar buenas prácticas de manipulación.

B) Contenidos teóricos

- *Seguridad, higiene y protección medioambiental.*
  Normativa higiénico- sanitaria, laboral y medioambiental aplicable a la manipulación de pescados y mariscos.
  Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad.

- *Controlar los pescados y mariscos congelados.*
  Control de equipos frigoríficos.
  Sistema de almacenamiento de pescados y mariscos congelados.
  Sistemas de trazabilidad de los pescados y mariscos.

- *Preparación y disposición de los pescados y mariscos.*
  Condiciones de envases y embalajes de pescados y mariscos congelados.

- *Preparación, clasificación, reconocimiento y acondicionamiento de los pescados y mariscos frescos.*
  Colocación de los pescados y mariscos frescos en mostradores y expositores.
  Condiciones de acondicionamiento de los pescados y mariscos frescos.

- *Preparación y colocación de los utensilios y herramientas.*
  Tipos y características de los utensilios y herramientas de uso para pescados y mariscos.
  Colocación y clasificación de los utensilios y herramientas de cara a su uso.

- *Realización de las operaciones previas en los pescados y mariscos, antes de su venta.*
  Preparación de pescados y mariscos frescos: lavado, descabezado, eviscerado, descamado, despinado, fileteado y troceado.
  Acabado y presentación de pescados y mariscos preparados.
  Gestión de residuos.
  Preparación de pedidos.

- *Realización de la distribución, preparación y control de los mariscos.*
  Presentación y acondicionamiento de mariscos.
  Control del estado de los mariscos.
  Condiciones de conservación de mariscos frescos y cocidos.
  Preparación de pedidos.

- *Preparación del marisco, mediante cocción y posterior enfriamiento.*
  Control del estado del producto para la cocción.
  Control de los equipos de cocción de marisco.
  Operaciones de cocción y enfriamiento de marisco. Planificación, ejecución y control.

14. Denominación del módulo:

GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE UN PESCADERÍA

15. Objetivo del módulo:

Objetivo general:

Al finalizar el bloque formativo los asistentes serán capaces de realizar la gestión y administración de un negocio de pescadería, aplicando los conocimientos empresariales adquiridos.

Objetivos específicos:

- Realizar la gestión de la pescadería, estudiando y planificando cómo conseguir la máxima eficiencia empresarial.
- Llevar a cabo la gestión administrativa, utilizando los soportes físicos necesarios para apoyar eficazmente la gestión empresarial**.**
- Realizar la comercialización y venta de los productos de la pesca, aplicando técnicas elementales de marketing para satisfacer la demanda de la clientela.
- Organizar la información y documentación, mediante ficheros manuales e informáticos, que permitan obtener un rápido acceso, consulta y búsqueda.

16. Duración del módulo:

100 horas

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

En un caso práctico de gestión y administración de una pescadería:

- Determinación del precio de venta de los productos expuestos, dado su coste y el coeficiente de gastos generales aplicable.
- Cumplimentación simplificada de una declaración de impuestos.
- Definición de un sistema de clasificación y archivo de documentación.
- Diseño de una sala de ventas de pescadería, a partir de un plano de planta del local.
- Rotulación de carteles de información y precios.

B) Contenidos teóricos

- *Realización de la gestión de una pescadería, mediante estudio y planificación empresarial.*
  Reglamentación aplicable a la actividad de pescadería.
  Tipos de estudios de mercado y métodos de previsión de ventas.
  Cálculo, estimación y programación de aprovisionamientos, en función de la situación del mercado.
  Técnicas de compras y evaluación de proveedores.
  Control de gestión en comercios minoristas.
  Formulas financieras.
  Gestión de tesorería.
  Tipos y modalidades de contratación de personal.
  Impuestos y declaraciones obligatorias a realizar en un negocio de pescadería.
  Contabilidad financiera y analítica. Conceptos básicos.

- *Realización de la gestión administrativa de una pescadería.*
  Aplicación de la planificación empresarial a las tareas administrativas de un negocio de pescadería.
  Documentación y archivos generados en un negocio de pescadería.
  Aplicaciones informáticas de apoyo a las tareas administrativas.
  Disposiciones legales aplicables a la gestión y a la contabilidad de un negocio de pescadería.

- *Realización de la comercialización y venta de los productos de la pesca.*
  Reglamentación técnico-sanitaria del comercio minorista de la alimentación.
  Normativa sobre consumo.
  Canales de comercialización y distribución existentes.
  Tipos y métodos de promoción y publicidad adaptables a un negocio de pescadería.
  Análisis de tendencias del mercado y de consumo.
  Sala de ventas de la pescadería. Instalaciones, equipos.
  Técnicas y métodos de escaparatismo de productos de pescadería.
  Rotulación de productos.
  Cajas registradoras.

- *Organización de información y documentación.*
  Sistemas de archivo de información y documentación.
  Tipos de información y de documentos.