

**PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA (RD 646/2011)**

FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias					
NIVEL	2		CÓDIGO	INAJ0109	
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	540 horas		NORMATIVA	RD 646/2011	
UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0315_2	Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	MF0315_2	Recepción, almacenaje y expedición de productos de la pesca	50	
UC0316_2	Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	MF0316_2	Acondicionamiento y tecnología de pescados	130	- UF1222: Tecnología de pescados (60 horas). - UF1223: Acondicionado del pescado y marisco (70 horas).
UC0317_2	Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentar	MF0317_2	Preparación y venta de pescados	60	
UC0318_2	Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	MF0318_2	Elaboración de conservas y salazones de pescado	110	- UF1224: Elaboración de conservas de pescado y mariscos. (50 horas). - UF1225: Elaboración de semiconservas, salazones, secados, ahumados y escabeches (60 horas).
UC0319_2	Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos.	MF0319_2	Elaboración de congelados y cocinados de pescado	110	- UF1226: Elaboración de congelados de productos de la pesca (70 horas). - UF1227: Elaboración de masas, pastas, precocinados y cocinados de pescado. (40 horas).
		MP0257	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Pescadería y elaboración de productos de la pesca y	80	
Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa		Vinculación con capacidades profesionales		Certificado de Profesionalidad derogado	
Técnico en Elaboración de productos alimenticios <ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 452/2010 de 16 de abril. • Currículo: Orden EDU/1998/2010, de 13 de julio 		La formación establecida en el presente certificado de profesionalidad, garantiza la adquisición de las capacidades necesarias para la obtención del carnet de manipulador de alimentos. No obstante, cada comunidad autónoma establecerá las normas específicas para la obtención del mismo.		Elaborador de conservas de productos de la pesca INAS10 RD 2022/96	