

1. DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (ES)

Certificado de Profesionalidad de nivel 2 en
INAJ0109 PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (EN)

Professional Certificate level 2 in
INAJ0109 FISHERY AND PRODUCTION OF FISHERY AND AQUACULTURE GOODS
(Esta traducción no tiene carácter oficial)

3. PERFIL DE COMPETENCIAS

El titular de este certificado de profesionalidad tiene adquirida la **competencia general** de realizar operaciones específicas de recepción, almacenamiento, expendedoría, preparación y elaboración de pescados, mariscos y productos derivados de la pesca y la acuicultura de acuerdo a la normativa técnico sanitaria vigente y a los sistemas de gestión medioambiental, calidad, seguridad y salud laboral; manejar la maquinaria y equipos correspondientes; y realizar la comercialización de productos de la pesca en una pequeña empresa. Esta competencia general se concreta en las siguientes **unidades de competencia (UC)**:

- Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco (UC0315_2).
- Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria (UC0316_2).
- Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria (UC0317_2).
- Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria (UC0318_2).
- Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos (UC0319_2).

Las competencias profesionales se adquieren conforme a los **resultados de aprendizaje** especificados en los Módulos formativos (MF):

- Recepción, almacenaje y expedición de productos de la pesca (MF0315_2).
- Acondicionamiento y tecnología de pescados (MF0316_2).
- Preparación y venta de pescados (MF0317_2).
- Elaboración de conservas y salazones de pescado (MF0318_2).
- Elaboración de congelados y cocinados de pescado (MF0319_2).
- Formación práctica en centros de trabajo en Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura (MPO257)

(Véase base legal para conocer todos los resultados de aprendizaje adquiridos por el poseedor de este Certificado en cada MF).

A modo de referente, los resultados de aprendizaje de la Formación Práctica en centros de trabajo que completan y refuerzan los adquiridos en el resto de módulos formativos, son:

- Validar las condiciones idóneas de entrada, almacenamiento y salida de las mercancías.
- Realizar el acondicionamiento de pescado y mariscos siguiendo los procedimientos marcados y con las medidas higiénicas y de seguridad requeridas.
- Realizar la preparación y venta de pescado y marisco en las pescaderías.
- Describir y actuar en los procesos de elaboración de conservas, semiconservas, salazones, secados, escabeches y ahumados.
- Describir y actuar en los procesos de elaboración de congelados y cocinados de pescados.
- Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE CERTIFICADO

El Titular de este certificado ejerce su actividad en pescaderías de pequeño tamaño, frecuentemente de tipo familiar, y también realiza su trabajo en medianas y grandes empresas dedicadas a la elaboración de productos a partir de pescado y mariscos (congelados, conservas y semiconservas), así como en buques factoría y lonjas de pescado. Su actividad se enmarca en las áreas funcionales de recepción y producción: preparación de equipos, acondicionado de las materias primas, despiece, fileteado, troceado, picado, elaboración de productos de la pesca y comercialización del producto. Trabaja en: industrias de conserva de pescado; buques congeladores y buques factoría; empresas de congelación y de distribución de pescado; industrias de cocinados y precocinados de pescado; industrias de platos preparados; pescaderías y tiendas de pescados y mariscos; cetáceas; lonjas; e industrias de transformados de la pesca (ahumados, surimi, secado, extractos). Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- Cocedor de pescado y mariscos.
- Trabajador en la preparación de pescado para conservas.
- Limpiador-preparador de pescado para conservas.
- Especialista en tratamientos de frío.
- Trabajador de la congelación de alimentos.
- Pescadero.
- Pescadero para la venta en comercio.
- Elaborador de congelados y ultracongelados.
- Operador o controlador de línea de envasado.
- Almacenero y receptor de materias primas.
- Elaborador de productos de la pesca y derivados, de conservas de pescado, de semiconservas.
- Operador de autoclave.
- Curador de pescado.
- Salador de pescado.
- Operador de ahumaderos.

5. BASE OFICIAL DEL CERTIFICADO

Organismo oficial que expide el certificado

El Ministerio de Empleo y Seguridad y Social o la administración autonómica en el ámbito de sus competencias, en el nombre del Rey. El Certificado tiene validez en toda España.

Nivel del certificado

El Certificado de profesionalidad de nivel 2 del Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad se corresponde con el nivel 3 de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-P 2011).

El nivel del Marco Europeo de Cualificaciones (MEC):

Escala de valoración / Acreditación del certificado

El sistema de calificación y superación de los Módulos formativos (MF) se expresarán en una escala numérica de 0 a 10. El valor mínimo para la superación es 5 en cada MF y Apto en el Módulo de Formación Práctica en el Centro de Trabajo.

Las calificaciones finales obtenidas tendrán las siguientes valoraciones:

- No APTO: 0 a 4,9
- APTO Suficiente: 5 a 6,9
- APTO Notable: 7 a 8,9
- APTO Sobresaliente: 9 a 10

Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación

Con este Certificado de profesionalidad de nivel 2 se puede acceder a un Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la misma Área de la Familia Profesional.

La Administración educativa reconocerá, a efectos de equivalencia y convalidación, el módulo o módulos profesionales de los Títulos de FP correspondientes a las unidades de competencia de los módulos formativos de este certificado de profesionalidad.

5. BASE OFICIAL DEL CERTIFICADO

Base legal

Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, por el que se establecen trece certificados de profesionalidad de la familia profesional Industrias alimentarias que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualiza el certificado de profesionalidad establecido como anexo I en el Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto. (Anexo IX, Código: INAJ0109)

6. MODOS RECONOCIDOS OFICIALMENTE DE OBTENER EL CERTIFICADO

Este Certificado puede ser obtenido por las siguientes vías:

1. Formativa: Tras superar como apto el programa formativo tanto en modalidad presencial como teleformación.
2. Reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o vías no formales de formación: Tras superar el proceso de evaluación y acreditación de competencias del conjunto de unidades de competencia del Certificado de Profesionalidad
3. Formación dual: Mediante un contrato para la formación y el aprendizaje, que puede extenderse desde 1 año, o 6 meses por convenio del sector, hasta tres años, donde se compatibiliza el tiempo de trabajo efectivo con el tiempo dedicado a la formación del programa formativo del Certificado de Profesionalidad y su superación.

La vía formativa (1) exige superar los módulos formativos y la formación práctica en el centro de trabajo:

Descripción del programa formativo recibido	Porcentaje total del programa (%)	Duración (en horas)
Módulos formativos	85	460
Formación Práctica en centros de trabajo	15	80
Duración total de la formación hasta obtener el certificado		540

Requisitos de acceso:

- Título de Graduado en Educación Superior Obligatoria; o
- Certificado de Profesionalidad de nivel 1 de la misma área profesional del Certificado.
- En caso de no disponer de alguna de las anteriores acreditaciones o de superior nivel, superación de las pruebas de competencia clave.

Más información: Los certificados de profesionalidad son el instrumento de acreditación oficial de las cualificaciones profesionales del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales de todas las actividades económicas, en el ámbito de la administración laboral. El Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad se ordena en tres niveles de cualificación (nivel 1, nivel 2 y nivel 3) y, sectorialmente, en 26 familias profesionales y 102 áreas profesionales. Más información disponible en: www.sepe.es

Centro Nacional Europass: www.oapee.es

(*) **Nota explicativa.** Este documento está concebido como información adicional al Título en cuestión, pero no tiene ningún valor jurídico en sí mismo. El formato de la descripción se basa en los siguientes textos: Resolución del Consejo 93 / C 49/01 de 3 de diciembre de 1992 sobre la transparencia de las cualificaciones, la Resolución 96 / C 224/04 de 15 de julio de 1996 sobre la transparencia de los certificados de formación profesional del Consejo, y la Recomendación 2001/613/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de julio de 2001, sobre la movilidad en la Comunidad de los estudiantes, las personas en formación, los voluntarios, los profesores y los formadores.

Más información en <http://europass.cedefop.eu.int>

Información de Certificados de Profesionalidad en el Mapa de Cualificaciones y Formación Profesional en España

