

1. DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (ES)

Certificado de Profesionalidad de nivel 3 en
INAJ0110 INDUSTRIAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (EN)

Professional Certificate level 3 in
INAJ0110 FISHERY AND AQUACULTURE PRODUCT INDUSTRY
(Esta traducción no tiene carácter oficial)

3. PERFIL DE COMPETENCIAS

El titular de este certificado de profesionalidad tiene adquirida la **competencia general** de gestionar una unidad o sección en la industria de los productos de la pesca, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos, así como el trabajo necesario para alcanzar los objetivos fijados en los planes de producción, calidad y protección ambiental. Realizar la supervisión de buenas prácticas de fabricación y de manipulación. Controlar la aplicación del sistema de trazabilidad. Realizar la supervisión de la aplicación del sistema análisis de peligros y puntos críticos de control. Esta competencia general se concreta en las siguientes **unidades de competencia** (UC):

- Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización (UC0556_3).
- Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria (UC0557_3).
- Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria (UC0558_3).
- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura (UC0565_3).
- Controlar la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura y sus sistemas automáticos de producción (UC0566_3).
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura (UC0567_3).

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

- Gestión de almacén y comercialización en la industria alimentaria (MF0556_3).
- Organización de una unidad de producción alimentaria (MF0557_3).
- Gestión de calidad y medioambiente en industria alimentaria (MF0558_3).
- Procesos en la industria de productos derivados de la pesca y de la acuicultura (MF0565_3).
- Elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura (MF0566_3).
- Control analítico y sensorial de productos derivados de la pesca y de la acuicultura (MF0567_3).
- Formación práctica en centros de trabajo en Industrias de productos de la pesca y de la acuicultura (MP0331) (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:

- Aplicar métodos de aprovisionamientos de mercancías con destino a la producción de derivados de pescado y de organización de ventas de productos terminados.
- Utilizar procedimientos de planificación, organización y control de la producción en la industria de la pesca.
- Participar en el desarrollo de objetivos de calidad y protección medioambiental de la empresa, de acuerdo con el modelo de gestión establecido.
- Elaborar registros de calidad y medio ambiente, proponiendo actuaciones para la mejora del proceso y producto.
- Supervisar la maquinaria y equipos de preparación y elaboración de productos de la pesca, así como las instalaciones de los servicios auxiliares.
- Realizar tareas de recepción y distribución interna de materias destinadas a la producción de derivados de la pesca y aplicar tratamientos previos a las materias primas objeto de elaboración posterior, siguiendo las instrucciones y manuales de procedimiento.

3. PERFIL DE COMPETENCIAS

- Elaborar productos derivados de la pesca manejando las materias y los equipos necesarios, envasar y embalar tales productos, realizar el almacenamiento posterior, todo ello siguiendo los procedimientos establecidos al efecto.
- 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 industrias de derivados y elaborados de la pesca y de la acuicultura, empresas pequeñas, medianas y grandes, así como en buques factoría y lonjas. Trabaja en: industrias de conserva y semiconserva de pescado; buques congeladores y buques factoría; depuradoras de mariscos, cetáceas y viveros; piscifactorías; lonjas; empresas de congelación y de distribución de pescado; industrias de cocinados, precocinados de pescado, platos preparados; industrias de transformados de la pesca (ahumados, surimi, secado, escabeches, salazones). Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- Encargado de industrias alimentarias.
- Jefe de línea o jefe de planta en industrias de derivados y elaborados de la pesca y productos de la acuicultura.
- Técnico en control de calidad en industrias.
- Técnico de laboratorio de industrias alimentarias.
- Técnico de laboratorio de control de calidad de productos de la pesca y acuicultura.
- Gerente de pequeñas industrias conserveras o de transformados de la pesca.
- Técnico-comercial de derivados y elaborados de la pesca y de la acuicultura.
- Encargado de aprovisionamientos de la pesca y la acuicultura.

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 3 del Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad se corresponde con el nivel 4 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 3 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.

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 VI, Código: INAJ0110)

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	80	480
Formación Práctica en centros de trabajo	20	120
Duración total de la formación hasta obtener el certificado		600

Requisitos de acceso:

- Título de Bachiller; o
- Certificado de Profesionalidad de nivel 2 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 los Certificados de Profesionalidad en el Mapa de Cualificaciones y Formación Profesional en España

