

# Formació

INAJ0109

## Peixateria i elaboració de productes de la pesca i l'aqüicultura

### Certificat Professional Nivell: 2

#### OBJECTIU

Realitzar operacions específiques de recepció, emmagatzematge, expenedoria, preparació i elaboració de peixos, mariscos i productes derivats de la pesca i l'aqüicultura d'acord amb la normativa tecnicosanitària vigent i als sistemes de gestió mediambiental, qualitat, seguretat i salut laboral. Manejar la maquinària i els equips corresponents. Realitzar la comercialització de productes de la pesca en una petita empresa.

#### PERFIL D' ENTRADA

Persones preferentment en situació d'atur inscrites al Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC).

#### Formació requerida:

- Títol de graduat en educació secundària.
- Certificat de professionalitat de nivell 2.
- Certificat de professionalitat de nivell 1 de la mateixa família i àrea professional que el certificat al qual es vol accedir.
- Complir el requisit acadèmic d'accés als cicles formatius de grau mitjà o bé haver superat les proves d'accés corresponents.
- Prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys i/o de 45 anys.
- Si no es disposa d'alguna de les titulacions o acreditacions prèvies, es podrà accedir si s'han superat amb la qualificació d' APTE les proves d'avaluació de les competències claus de nivell 2.

#### OCUPACIONS O LLOCS DE TREBALL RELACIONATS

- Cocedors de peixos i mariscos.
- Treballadors en la preparació de peix per a conserves.
- Netejadors-preparadors de peix per a conserves.
- Especialista en tractaments de fred.
- Treballador/a de la congelació d'aliments.
- Operadors de màquines per congelar carn o peix.
- Operadors de màquines envasadores de productes congelats de carn o peix.
- Peixater/a.
- Peixater/a per a la venda en comerç.
- Elaborador/a de congelats i ultracongelats.
- Operador/a o controlador de línia d'envasament.
- Magatzemer/a i receptor de matèries primeres.
- Elaborador/a de productes de la pesca i derivats, de conserves de peix, de semiconserves.
- Operador/a d'autoclau.

- Curador/a de peix.
- Salador/a de peix.
- Operador/a de fumats.

## CONTINGUTS / TEMPORALITZACIÓ DE L'ITINERARI FORMATIU

### Relació d' accions formatives:

#### 1. INAJ0109\_CEN: PEIXATERIA I ELABORACIÓ DE PRODUCTES DE LA PESCA I L'AQUÍCULTURA (460 hores)

**MF0315\_2: Recepció, emmagatzematge i expedició de productes de la pesca (50 hores).**

**MF0316\_2: Condicionament i tecnologia de peixos (130 hores).**

UF1222: Tecnologia de peixos (60 h).

UF1223: Condicionat del peix i marisc (70 h).

**MF0317\_2: Preparació i venda de peixos (60 hores).**

**MF0318\_2: Elaboració de conserves i salaons de peix (110 hores).**

UF1224: Elaboració de conserves de peix i mariscos (50 h).

UF1225: Elaboració de semiconserves, salaons, assecats, fumats i escabetxos (60h)

**MF0319\_2: Elaboració de congelats i cuinats de peix (110 hores).**

UF1226: Elaboració de congelats de productes de la pesca (70 h).

UF1227: Elaboració de masses, pastes, precuinats i cuinats de peix (40 h)

#### 2. EOC: formació complementària (40 hores)

FCOO03 Inserció laboral, sensibilització mediambiental i en la igualtat de gènere (10 h).

FCOS02 Bàsic de prevenció de riscos laborals (30 h).

#### 3. MP0257: Mòdul de pràctiques professionals no laborals de peixateria i elaboració de productes de la pesca i aquícultura (80 hores)

**DURADA TOTAL DE L'ITINERARI FORMATIU: 580 hores** (460 hores de formació teoricopràctica, 40 hores de formació complementària i 80 hores de pràctiques en empreses)

### CALENDARI PREVIST:

**Inici:** 21 de maig de 2024 (data aproximada)

**Final:**

**HORARI PREVIST:** de dilluns a divendres de 15: 30 a 20: 30 hores

**MÉS INFORMACIÓ:** [formacio@barcelonactiva.cat](mailto:formacio@barcelonactiva.cat)

### LLOC DE REALITZACIÓ:

**Institut dels Aliments de Barcelona**

Carrer Major de Mercabarna 76, 08040 Barcelona