

MÓDULO TÉCNICO PROFESIONAL N°03: Transformación de Productos Pesqueros y Acuícolas

Asociado a la Unidad de Competencia 03: Planificar, organizar, ejecutar, supervisar, controlar los procesos de transformación y comercialización de los productos pesqueros y acuícolas, realizando el aprovisionamiento de materiales, aseguramiento y control de calidad en la materia prima, insumos, proceso y productos terminados.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Planificar, ejecutar y controlar el procesamiento y comercialización del pescado fresco y curado, considerando los criterios de bioseguridad alimentaria y la producción en la industria pesquera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Elabora el plan de procesamiento de pescado fresco y curado. - Elabora el plan de aseguramiento de calidad para el procesamiento de pescado fresco y curado. - Elabora los flujogramas de proceso de pescado fresco y curado, señalando los puntos críticos de control. - Selecciona los equipos, maquinarias e instrumentos para la producción de pescado fresco y curado. - Recepciona materia prima utilizando técnicas de evaluación físico organoléptica. - Registra la información en los formatos especiales de recepción de materia prima. - Prepara y dosifica los aditivos e insumos, para conservar la calidad del producto. - Ejecuta y controla el plan de producción establecido. - Aplica métodos y técnicas de procesamiento de pescado fresco, seco, seco- salado, salado, ahumado y marinado. - Ejecuta y controla el plan de aseguramiento de calidad establecido. - Realiza controles de calidad al producto terminado.
<p>Planificar, ejecutar y controlar la producción y comercialización de harina y aceite de pescado, basados en parámetros operacionales estandarizados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Elabora el plan de producción de harina y aceite de pescado teniendo en cuenta las exigencias del mercado. - Selecciona las maquinarias equipos, e instrumentos para el procesamiento de harina y aceite de pescado. - Identifica proveedores y evalúa las cotizaciones, de acuerdo a las características de la materia prima e insumos, que ofertan. - Prepara y dosifica los insumos para la producción de harina de aceite de pescado, acorde a la formulación establecida. - Realiza y controla las operaciones de producción, de acuerdo al plan de producción establecido. - Opera máquinas y equipos, empleados en el procesamiento de harina y aceite de pescado. - Aplica criterios de distribución y comercialización de harina y aceite de pescado.