



PROPUESTA DE OFERTA FORMATIVA

PARA LA INSERCIÓN LABORAL EN EL
SECTOR DE LA PESCADERÍA



PROPUESTA DE OFERTA FORMATIVA PARA LA INSERCIÓN LABORAL EN EL SECTOR DE LA PESCADERÍA

1. Denominación de la acción formativa

INICIACIÓN PROFESIONAL EN PESCADERÍA

2. Justificación de la oferta formativa

La presente oferta formativa se diseña a partir de tres elementos principales:

- Los resultados del diagnóstico de la demanda de empleo y de las necesidades de contratación de las empresas del sector.
- La experiencia adquirida mediante el programa formativo de Auxiliar de Pescadería desarrollado hasta el momento.
- Los contenidos sectoriales propuestos por ADEPESCA en materia de cadena de valor, producto, seguridad alimentaria, trazabilidad, sostenibilidad, marketing y gestión empresarial.

El diagnóstico realizado, basado en las respuestas válidas de 26 empresas del sector, ha permitido identificar una capacidad potencial mínima de 33 incorporaciones.

Los puestos de trabajo señalados con mayor frecuencia fueron:

Puesto de trabajo	Empresas que lo demandan	Porcentaje
Dependiente/a de pescadería	16	61,50%
Dependiente/a especializado/a	9	34,60%
Ayudante de pescadería	5	19,20%
Personal de almacén o apoyo	3	11,50%

Una misma empresa podía seleccionar más de un puesto, por lo que los porcentajes no son excluyentes.

Las empresas necesitan, principalmente, personas capaces de participar de manera polivalente en el funcionamiento del establecimiento. Entre las tareas señaladas con mayor frecuencia se encuentran:

- El apoyo general en tienda.
- El montaje y desmontaje del mostrador.
- La limpieza y organización del puesto.
- La preparación y realización de cortes básicos.
- La atención al cliente.
- La preparación de bandejas, encargos y pedidos.
- El almacenamiento y conservación del producto.
- El control de temperaturas y el cumplimiento de las normas de higiene.

El diagnóstico muestra igualmente que las empresas conceden una especial importancia a las competencias personales. La limpieza, el orden, la responsabilidad, la puntualidad, el cumplimiento de las normas de higiene, la atención al cliente, la capacidad de adaptación y las ganas de aprender aparecen como factores determinantes para la incorporación y permanencia en el puesto de trabajo.

Las principales necesidades formativas manifestadas por las empresas se concentran en:

- Higiene y manipulación de alimentos.
- Atención al cliente en pescadería.
- Limpieza y organización del establecimiento.
- Corte y preparación de pescado.
- Montaje del mostrador y presentación del producto.
- Utilización segura de cuchillos y herramientas.
- Preparación de bandejas, encargos y pedidos.
- Gestión básica de existencias.
- Trazabilidad y etiquetado.
- Elaboraciones sencillas.
- Técnicas de venta.

La nueva oferta formativa debe responder directamente a estas necesidades. Por ello, se propone mantener las 100 horas de formación práctica inicial en aula-taller y destinar las 50 horas restantes a los conocimientos sectoriales, higiénicos, comerciales y profesionales necesarios para comprender y desarrollar correctamente el oficio.

La acción formativa se completará posteriormente con 240 horas de prácticas en empresas, preferentemente en establecimientos que hayan participado en el diagnóstico y hayan manifestado necesidades de personal o interés en incorporar personas en prácticas con posibilidad de contratación.

3. Finalidad

La finalidad de la acción es mejorar la empleabilidad de las personas desempleadas y facilitar su incorporación laboral en:

- Pescaderías tradicionales.
- Puestos situados en mercados municipales.
- Establecimientos ubicados en galerías de alimentación.
- Secciones especializadas de productos pesqueros.
- Empresas dedicadas a la preparación, almacenamiento o comercialización de pescados y mariscos.
- Empresas que desarrollen actividades de elaboración, preparación de pedidos o reparto de productos pesqueros.



La formación tendrá un carácter eminentemente práctico y estará orientada al desempeño real de las funciones habituales de los puestos de ayudante, dependiente y dependiente especializado de pescadería.

4. Objetivo general

Capacitar a personas desempleadas para desarrollar las tareas propias de un establecimiento de pescadería, adquiriendo los conocimientos técnicos, higiénicos, comerciales, preventivos y profesionales necesarios para acceder a un puesto de trabajo en el sector.

5. Objetivos específicos

Al finalizar la formación, las personas participantes deberán ser capaces de:

- Conocer las principales características del sector de la pescadería y sus oportunidades laborales.
- Identificar los productos pesqueros y acuícolas más habituales.
- Aplicar correctamente las normas de higiene y manipulación de alimentos.
- Mantener limpio y organizado el puesto de trabajo.
- Utilizar cuchillos y herramientas de manera segura.
- Realizar operaciones básicas de limpieza, preparación y corte de pescado.
- Preparar bandejas, pedidos y presentaciones comerciales sencillas.
- Colaborar en el montaje, mantenimiento y desmontaje del mostrador.
- Conservar correctamente los productos pesqueros.
- Atender al cliente de forma profesional.
- Aplicar técnicas básicas de venta y recomendación del producto.
- Trabajar con responsabilidad, puntualidad y capacidad de adaptación.
- Comprender la importancia de la trazabilidad, el etiquetado y el control de temperaturas.
- Adaptarse al ritmo y a la organización de una pescadería.

6. Personas destinatarias

La acción formativa estará dirigida preferentemente a personas desempleadas interesadas en trabajar en el sector de la pescadería y el comercio minorista de productos pesqueros. No será imprescindible contar con experiencia profesional previa, ya que el programa se plantea como una formación inicial.

Se valorará especialmente:

- El interés real por aprender el oficio.
- La disponibilidad para completar la formación y las prácticas.
- La disponibilidad para trabajar en horario comercial, especialmente por las mañanas.
- La disposición para trabajar los sábados o en periodos de mayor actividad.
- La capacidad para realizar tareas que requieren permanecer de pie.
- La disposición para manipular productos pesqueros.
- La capacidad para realizar tareas físicas moderadas.
- La responsabilidad y la puntualidad.
- La disposición para atender al público.
- La capacidad para trabajar en equipo.
- El compromiso con la asistencia y el aprovechamiento del itinerario.

Antes del inicio de la formación se recomienda informar a las personas candidatas sobre las características reales del oficio, sus horarios, sus tareas habituales y las condiciones del entorno de trabajo.

7. Estructura y duración

La oferta se estructura en dos fases diferenciadas:

Fase 1. Formación inicial en Escuela municipal de Hostelería y Alimentación

Duración máxima: 150 horas

- Formación teórico-aplicada en aula blanca: 45 horas.
- Formación práctica en aula-taller de pescadería: 100 horas.
- Visita sectorial a Mercamadrid o a otro centro de distribución: 5 horas.

Fase 2. Prácticas en empresas

Duración: 240 horas

Las prácticas se desarrollarán en pescaderías y empresas del sector, preferentemente entre aquellas que hayan participado en el diagnóstico y hayan manifestado interés en incorporar personal o recibir participantes.

8. Distribución modular de la nueva propuesta formativa de 150 horas lectivas:

Módulo	Denominación	Aula	Taller	Total
1	Cadena de valor, sector y oportunidades laborales	5	0	5
2	Producto pesquero, recepción y conservación	7	8	15
3	Seguridad alimentaria, higiene, limpieza y trazabilidad	10	10	20
4	Prevención de riesgos y uso seguro de equipos	4	6	10
5	Preparación y corte de pescados y mariscos	4	42	46
6	Mostrador, envasado, etiquetado y pedidos	4	12	16
7	Elaboraciones, aprovechamiento y sostenibilidad	3	10	13
8	Atención al cliente, venta y marketing aplicado	4	8	12
9	Gestión básica, competencias profesionales e inserción	4	4	8
10	Visita sectorial	0	5	5
	TOTAL	45	105	150

9. Programa formativo

MÓDULO 1. CADENA DE VALOR, SECTOR Y OPORTUNIDADES LABORALES

Duración: 5 horas de aula

Objetivos

- Comprender el recorrido de los productos pesqueros desde su origen hasta el consumidor.
- Identificar los principales agentes y canales de comercialización.
- Conocer la función del comercio especializado y sus oportunidades laborales.

Contenidos

- La cadena de valor de la pesca y la acuicultura.
- Producción pesquera y acuícola.
- Lonjas y primera venta.
- Mayoristas y mercados centrales.
- Transporte y distribución.
- Comercio minorista especializado.
- Canal HORECA.
- Venta directa y otros canales de comercialización.
- Consumo de productos pesqueros en España.
- Tendencias de consumo.
- Productos de proximidad.
- Denominaciones de origen y figuras de calidad diferenciada.
- Asociaciones y organizaciones sectoriales.
- Papel de las administraciones públicas.
- Estructura y características del comercio de pescadería.

MMÓDULO 2. PRODUCTO PESQUERO, RECEPCIÓN Y CONSERVACIÓN

Duración: 15 horas: 7 de aula y 8 de aula-taller

Objetivos

- Identificar los productos pesqueros más habituales.
- Reconocer sus principales características de calidad y frescura.
- Aplicar correctamente las operaciones de recepción, almacenamiento y conservación.

Contenidos

- Composición y valor nutricional de pescados y mariscos.
- Principales grupos de pescados y mariscos. Pescados blancos, azules y semigrasos. Crustáceos, moluscos y cefalópodos.
- Especies más habituales en pescadería.
- Procedencia y estacionalidad.
- Partes comerciales de los productos pesqueros.
- Presentaciones comerciales.
- Productos frescos, congelados y descongelados.
- Características organolépticas.
- Criterios de frescura y calidad.
- Alteraciones del producto.
- Recepción de mercancías.
- Comprobación del estado y la temperatura.
- Almacenamiento en cámaras.
- Conservación con hielo.
- Rotación de existencias.
- Organización de las cámaras y zonas de almacenamiento.

MÓDULO 3. HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Duración: 20 horas: 10 de aula y 10 de aula-taller

Objetivos

- Aplicar las prácticas correctas de higiene y manipulación.
- Prevenir los principales peligros asociados a los productos pesqueros.
- Mantener la trazabilidad y la información del producto.
- Limpiar y organizar correctamente el establecimiento.

Contenidos

- Conceptos básicos de seguridad alimentaria.
- Peligros biológicos, físicos y químicos.
- Contaminación cruzada.
- Microorganismos y factores que favorecen su desarrollo.
- Higiene personal.
- Lavado de manos.
- Ropa y equipos de trabajo.
- Manipulación higiénica.
- Control de temperaturas.
- Mantenimiento de la cadena de frío.
- Anisakis.
- Metales pesados y otros peligros propios de los productos pesqueros.
- Alérgenos.
- Sistemas de autocontrol.
- Prerrequisitos y aplicación práctica del APPCC.
- Controles y registros que debe realizar el personal.
- Productos no conformes.
- Limpieza y desinfección.
- Productos químicos.
- Control de plagas.
- Gestión de residuos.
- Concepto y finalidad de la trazabilidad.
- Trazabilidad hacia atrás, interna y hacia delante.
- Identificación de lotes y partidas.
- Documentación de acompañamiento.
- Información obligatoria al consumidor.
- Información aplicable a productos envasados y no envasados.
- Actuación ante incidencias o pérdida de trazabilidad.

MÓDULO 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS Y USO SEGURO DE EQUIPOS

Duración: 10 horas: 4 de aula y 6 de aula-taller

Objetivos

- Identificar los principales riesgos presentes en una pescadería.
- Utilizar cuchillos, utensilios, maquinaria y equipos de protección de forma segura.

Contenidos

- Riesgos laborales habituales.
- Cortes y pinchazos.
- Caídas al mismo nivel.
- Atrapamientos.
- Manipulación manual de cargas.
- Posturas forzadas y movimientos repetitivos.
- Exposición al frío y a la humedad.
- Riesgos eléctricos.
- Riesgos asociados a equipos y maquinaria.
- Equipos de protección individual.
- Señalización.
- Orden y limpieza como medidas preventivas.
- Actuación ante accidentes y emergencias.

MÓDULO 5. PREPARACIÓN Y CORTE DE PESCADOS Y MARISCOS

Duración: 46 horas: 4 de aula y 42 de aula-taller

Objetivos

- Adquirir la destreza necesaria para realizar las operaciones habituales de preparación y corte.
- Adaptar la preparación del producto a la petición del cliente.
- Reducir mermas y mejorar el aprovechamiento.

Contenidos teórico-aplicados

- Anatomía básica de pescados y mariscos.
- Partes del pescado.
- Herramientas y equipos de preparación.
- Secuencia correcta de trabajo.
- Técnicas básicas y especializadas de corte.
- Rendimiento y aprovechamiento.
- Criterios de calidad del producto preparado.
- Conservación posterior a la preparación.

Contenidos prácticos:

- Preparación y organización del puesto.
- Selección de herramientas.
- Lavado y acondicionamiento.
- Desescamado- Eviscerado- Descabezado- Desespinado.
- Diferntes tipos de corte: en rodajas, filetes, lomos
- Preparación para horno, plancha, fritura y otras formas de cocinado.
- Manipulación de crustáceos y moluscos.

MÓDULO 6. MOSTRADOR, ENVASADO, ETIQUETADO Y PEDIDOS

Duración: 16 horas: 4 de aula y 12 de aula-taller

Objetivos

- Montar y mantener correctamente el punto de venta.
- Aplicar los requisitos de información al consumidor.
- Preparar bandejas, encargos y pedidos.

Contenidos teórico-aplicados

- Función comercial del mostrador.
- Principios de exposición y conservación.
- Tipos de envases.
- Materiales y compatibilidades.
- Información obligatoria en productos a granel y envasados
- Identificación de encargos y pedidos.
- Almacenamiento y expedición.
- Organización de cámaras.
- Rotación de existencias.

Contenidos prácticos

- Preparación del mostrador, colocación del hielo, distribución y presentación del producto.
- Reposición. Mantenimiento durante la jornada.
- Preparación de carteles; correspondencia entre producto y etiqueta.
- Preparación de bandejas. Envasado y etiquetado.
- Preparación de encargos y organización de pedidos.
- Desmontaje del mostrador. Limpieza y almacenamiento final.

MÓDULO 7. ELABORACIONES, APROVECHAMIENTO Y SOSTENIBILIDAD

Duración: 13 horas: 3 de aula y 10 de aula-taller

Objetivos

- Preparar elaboraciones sencillas adaptadas al comercio minorista.
- Mejorar el aprovechamiento de los productos.
- Aplicar criterios de sostenibilidad y reducción del desperdicio.

Contenidos

- Concepto de elaboración y preparado en pescadería.
- Condiciones higiénicas aplicables.
- Materias primas auxiliares: Sal, aceite, vinagre, especias y condimentos.
- Información sobre ingredientes y alérgenos.
- Conservación y vida útil.
- Sostenibilidad ambiental, social y económica.
- Pesca y acuicultura sostenibles.
- Aprovechamiento integral.
- Prevención del desperdicio alimentario.
- Gestión de residuos y subproductos.
- Envases y economía circular.
- Consumo responsable de agua y energía.
- Igualdad, conciliación y respeto en el entorno laboral.

MÓDULO 8. ATENCIÓN AL CLIENTE, VENTA Y MARKETING APLICADO

Duración: 12 horas: 4 de aula y 8 de aula-taller

Objetivos

- Atender al cliente de forma profesional.
- Recomendar productos y preparaciones.
- Realizar operaciones básicas de venta, pesaje y cobro.
- Conocer herramientas comerciales y digitales sencillas.

Contenidos

- Orientación al cliente.
- Comunicación verbal y no verbal.
- Escucha y detección de necesidades.
- Recomendación del producto.
- Información sobre preparación, conservación y consumo.
- Venta complementaria.
- Fidelización.
- Gestión de encargos.
- Tratamiento de dudas, objeciones y reclamaciones.
- Imagen personal y profesional.
- Presentación y reputación del establecimiento.
- Marca y diferenciación.
- Canales digitales básicos.
- Redes sociales y mensajería.
- Pedidos telefónicos y digitales.
- Protección de datos en la atención al cliente.

MÓDULO 9. GESTIÓN BÁSICA, COMPETENCIAS PROFESIONALES E INSERCIÓN

Duración: 8 horas: 4 de aula y 4 de aula-taller

Objetivos

- Conocer los documentos y operaciones básicas del establecimiento.
- Desarrollar las actitudes profesionales demandadas por las empresas.
- Preparar al alumnado para las prácticas y la incorporación laboral.

Contenidos de gestión básica

- Pedido, albarán y factura.
- Control de existencias.
- Rotación del producto.
- Rendimientos y mermas.
- Escandallos elementales.
- Formación del precio de venta. Margen comercial.
- Medios de pago.
- Aplicaciones informáticas básicas.
- Organización de pedidos.
- Introducción al autoempleo y al emprendimiento.
- Posibilidades de promoción profesional.

Inserción laboral:

- Elaboración y actualización del currículum.
- Identificación de competencias adquiridas.
- Preparación de entrevistas.
- Simulación de procesos de selección.
- Presentación ante una empresa.
- Conocimiento de las empresas colaboradoras.
- Normas y expectativas durante las prácticas.
- Actitudes que favorecen la contratación.
- Importancia de la permanencia y continuidad en el empleo.

MÓDULO 10. VISITA SECTORIAL

Duración: 5 horas

Se realizará una visita guiada a Mercamadrid, a un mercado mayorista, una lonja, un centro de distribución o una instalación de interés sectorial.

La visita permitirá conocer:

- La cadena de comercialización.
- El funcionamiento de los operadores mayoristas, minoristas y distribuidores.
- La recepción y expedición de productos.
- Los sistemas de conservación.
- Las cámaras y almacenes.
- Los equipos de manutención.
- La diversidad de especies y presentaciones.
- Los ritmos y horarios de trabajo.
- La relación entre mayoristas y pescaderías.
- Las oportunidades laborales existentes en otros eslabones de la cadena.

10. Correspondencia con el diagnóstico de necesidades

Necesidad detectada	Respuesta formativa
Demanda de dependientes/as	Preparación, atención al cliente, venta, báscula y caja
Demanda de dependientes especializados	Corte, fileteado, desespinado y preparación personalizada
Demanda de ayudantes	Higiene, limpieza, montaje, conservación y apoyo general
Necesidad de personal polivalente	Integración de tareas técnicas, comerciales y organizativas
Importancia de la limpieza y el orden	Módulo específico y evaluación transversal
Necesidad de higiene y manipulación	Módulo 3 y aplicación durante todo el taller
Necesidad de corte y preparación	46 horas específicas, 42 de ellas prácticas
Montaje y desmontaje del mostrador	Módulo 6
Preparación de bandejas y pedidos	Módulo 6
Atención al cliente	Módulo 8 y simulaciones prácticas
Seguridad con cuchillos	Módulo 4 y aplicación transversal
Gestión básica de existencias	Módulos 2, 6 y 9
Trazabilidad y etiquetado	Módulos 3 y 6
Elaboraciones sencillas	Módulo 7
Ganas de trabajar y aprender	Módulo 9 y evaluación actitudinal
Responsabilidad y puntualidad	Módulo 9 y seguimiento continuo
Dificultad para encontrar personal estable	Orientación, prácticas y seguimiento de la permanencia
Falta de relevo generacional	Presentación del oficio y oportunidades profesionales
Preferencia por prácticas con posibilidad de	Fase posterior de 240 horas en empresas

10. Metodología de la formación propuesta:

La metodología será activa, práctica y orientada a la realización real de las tareas propias del puesto.

De las 150 horas de formación:

- 45 horas se destinarán a contenidos teórico-aplicados.
- 100 horas se desarrollarán en el aula-taller.
- 5 horas se destinarán a una visita sectorial.

La formación práctica representará, por tanto, la parte principal del programa.

La metodología incluirá:

- Explicaciones breves y adaptadas al nivel del alumnado.
- Demostraciones realizadas por profesionales.
- Prácticas individuales y en pequeños grupos.
- Repetición progresiva de técnicas.
- Simulación del funcionamiento de una pescadería.
- Preparación y corte de productos reales.
- Montaje de mostradores.
- Preparación de bandejas y pedidos.
- Simulaciones de atención al cliente.
- Manejo de básculas y caja.
- Resolución de situaciones habituales.
- Participación de empresas y profesionales.
- Preparación de candidaturas y entrevistas.
- Visitas a instalaciones sectoriales.

11. Recursos necesarios

Para desarrollar la formación será necesario disponer de:

- Aula blanca para contenidos teóricos. Con material audiovisual y documentación didáctica.
- Aula-taller adaptada para la manipulación de alimentos. El aula taller cumple con características técnicas e higiénicas adecuadas a la actividad de pescadería.
- Herramientas de trabajo. La cuchillería asignada al programa (medialunas, descamadores, tijeras, cuchillos pequeños (puntilla), chairas.)
- EPI's. guantes de malla.
- Indumentaria: Botas de agua antideslizantes, mandil antihumedad, bata higiénica y gorro.
- Material fungible necesario para la manipulación de materia prima, así como limpieza de puestos: Papel secamanos, bolsas de basura, gel lava manos, detergente-desinfectante y materiales para la limpieza.



12. Perfil del personal docente

La formación deberá ser impartida por profesionales con experiencia acreditada en:

- Pescadería y preparación de productos pesqueros.
- Corte y fileteado.
- Elaboraciones.
- Higiene y seguridad alimentaria.
- Trazabilidad y etiquetado.
- Prevención de riesgos laborales.
- Atención al cliente y técnicas de venta.
- Orientación e inserción laboral.

En los módulos prácticos será imprescindible que el personal docente cuente con experiencia profesional reciente en establecimientos del sector.

También será conveniente contar con la participación puntual de empresas que hayan respondido al diagnóstico para explicar:

- Qué perfiles necesitan.
- Qué tareas realizan las nuevas incorporaciones.
- Qué actitudes valoran.
- Qué errores se producen con mayor frecuencia.
- Qué posibilidades de contratación existen.
- Qué nivel esperan que alcance una persona al finalizar la formación.

13. Evaluación de la fase formativa

La evaluación será continua y tendrá un carácter principalmente práctico.

Criterios de evaluación

Se valorarán:

- Asistencia y puntualidad.
- Participación.
- Cumplimiento de las normas de higiene.
- Orden y limpieza.
- Manejo seguro de herramientas.
- Identificación de productos.
- Preparación y corte.
- Montaje del mostrador.
- Preparación de pedidos.
- Atención al cliente.
- Seguimiento de instrucciones.
- Ritmo y calidad del trabajo.
- Adaptación al equipo.
- Actitud y disposición para aprender.

Distribución orientativa de la evaluación

- Pruebas y ejercicios prácticos_ 60 %
- Evaluación continua en el aula-taller_ 20 %
- Conocimientos teóricos básicos_ 10 %
- Competencias profesionales y actitud_ 10 %

Prueba práctica final

La evaluación final podrá incluir una prueba en la que cada participante deba:

1. Preparar y organizar el puesto.
2. Seleccionar los equipos y herramientas.
3. Identificar un producto y valorar su estado.
4. Realizar una preparación y un corte.
5. Mantener las condiciones de higiene y seguridad.
6. Preparar una bandeja o pedido.
7. Etiquetar o presentar correctamente el producto.
8. Simular la atención a un cliente.
9. Limpiar y ordenar el puesto al finalizar.

La superación de la fase formativa será necesaria para acceder a las prácticas en empresa.

14-Fase 2: Prácticas en Empresas

Las personas que superen la fase formativa realizarán un periodo de 240 horas de prácticas en empresas del sector (aunque será necesario completar un mínimo de 50 horas).

La finalidad de esta fase es completar el aprendizaje en un entorno real de trabajo, permitir la adquisición progresiva de autonomía y facilitar el conocimiento mutuo entre las empresas y las personas participantes.

Las prácticas deberán entenderse como una parte esencial del itinerario de inserción y no únicamente como una fase de observación.

Cada participante contará con una persona tutora designada por la entidad responsable del programa y una persona tutora o responsable en la empresa.

El seguimiento incluirá:

- Contacto inicial con la empresa.
- Presentación de la persona participante.
- Seguimiento periódico.
- Registro de asistencia.
- Evaluación intermedia.
- Resolución de incidencias.
- Evaluación final.

*Se recomienda realizar, como mínimo, un contacto durante la primera semana, un seguimiento intermedio y la evaluación final con la empresa y la persona participante.

15. Resultados esperados

La acción formativa deberá contribuir a:

- Mejorar la empleabilidad de las personas desempleadas.
- Facilitar el acceso a puestos de ayudante y dependiente de pescadería.
- Preparar personas que puedan evolucionar hacia puestos especializados.
- Incrementar la disponibilidad de perfiles formados.
- Cubrir necesidades de contratación, sustitución y refuerzo.
- Reducir las dificultades de las empresas para encontrar personal.
- Favorecer el relevo generacional.
- Incrementar la estabilidad de las incorporaciones.
- Reforzar la colaboración entre empresas y entidades de empleo.
- Facilitar contrataciones posteriores a las prácticas.



16. Indicadores de seguimiento

Indicador	Forma de medición
Solicitudes recibidas	Número total de personas inscritas
Participantes seleccionados	Personas que comienzan la formación
Finalización de la formación	Personas que completan las 150 horas
Aprovechamiento	Personas que superan la evaluación
Acceso a prácticas	Personas que comienzan las prácticas
Finalización de prácticas	Personas que completan las 240 horas
Empresas colaboradoras	Número de empresas participantes
Candidaturas presentadas	Número de derivaciones realizadas
Entrevistas	Número de entrevistas celebradas
Contrataciones	Número de inserciones laborales
Inserción a tres meses	Personas que se encuentran trabajando
Inserción a seis meses	Personas que mantienen una relación laboral
Permanencia	Duración de las contrataciones
Satisfacción del alumnado	Cuestionario de valoración
Satisfacción de las empresas	Cuestionario o entrevista
Adecuación de competencias	Valoración de las empresas sobre la preparación recibida

18. Conclusión

La propuesta integra la experiencia del programa actual de Auxiliar de Pescadería, los contenidos sectoriales planteados por ADEPESCA y las necesidades reales identificadas mediante el diagnóstico empresarial.

La formación mantiene 100 horas prácticas iniciales en aula-taller, puesto que las empresas necesitan personas capaces de realizar tareas reales desde el momento de su incorporación.

Las 50 horas restantes permiten proporcionar una base aplicada sobre:

- Cadena de valor.
- Producto pesquero.
- Seguridad alimentaria.
- Trazabilidad y etiquetado.
- Prevención de riesgos.
- Sostenibilidad.
- Atención al cliente.
- Marketing.
- Gestión básica.
- Competencias profesionales.
- Inserción laboral.

La distribución de las horas concede una especial importancia al corte y preparación, pero evita reducir el oficio exclusivamente a estas tareas. Las empresas demandan perfiles polivalentes que sepan mantener el puesto limpio y ordenado, montar el mostrador, preparar pedidos, atender al cliente, cumplir las normas de higiene y adaptarse al ritmo del establecimiento.

La fase posterior de 240 horas en empresas permitirá consolidar los aprendizajes, adquirir autonomía y vincular la formación con oportunidades concretas de contratación. La combinación de formación técnica, práctica intensiva, competencias comerciales, hábitos profesionales, intermediación y experiencia real en empresa constituye la respuesta más adecuada al objetivo principal de la actuación: facilitar la inserción laboral de las personas desempleadas en el sector de la pescadería.

Gracias