



# Formación de los pescaderos en Europa

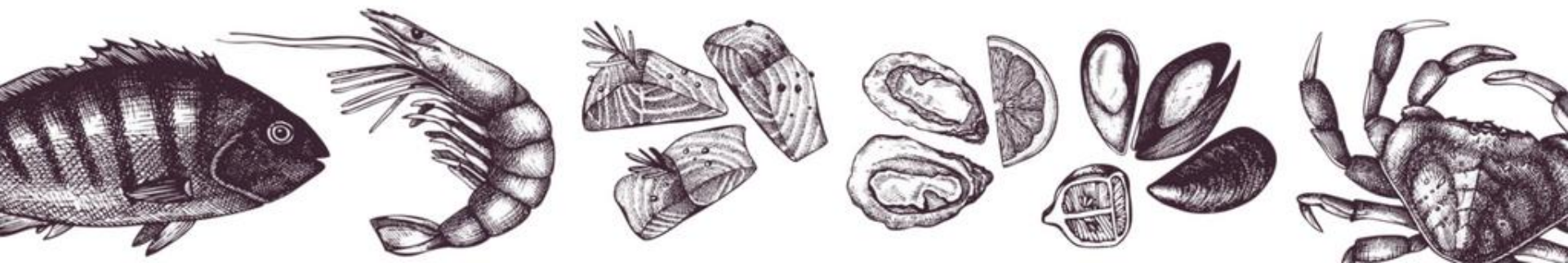
## Final Seminar e-FishNet

Xavier Pires

Técnico de Formación y Consultoría

[xavierpires@ancipa.pt](mailto:xavierpires@ancipa.pt)

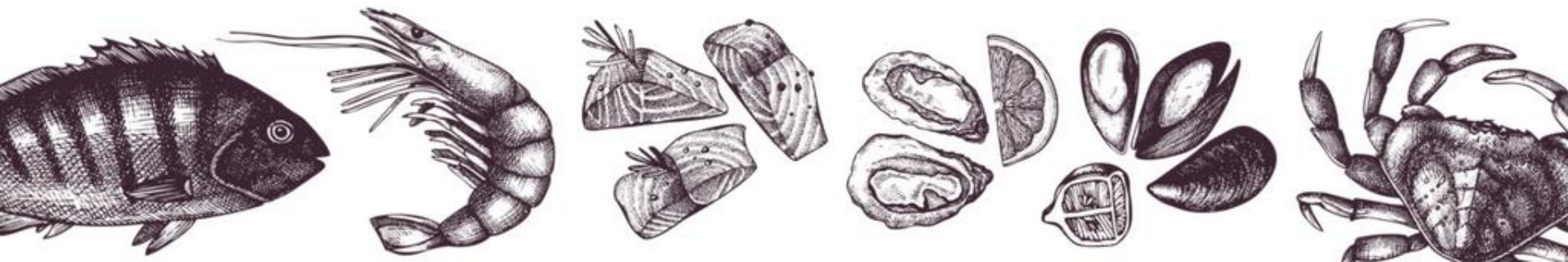
Asociación Nacional Portuguesa de Comerciantes y Industrias de Productos Alimenticios





# Resumen

- **Objetivos Principales del Producto Intelectual (IO 1);**
- **Metodología de trabajo – *State of the Art*;**
- **Empleabilidad y Formación Oficial en el área de educación o empleo**
  - **Formación en España, Portugal, Turquía, Islandia e Inglaterra.**
- **Análisis y comparación de los modelos de formación:**
  - **Características comunes;**
  - **Puntos diferenciales;**
  - **Puntos débiles y como mejorar la formación.**
- **Modelo de “Formación Ideal”;**





# Objetivos Principales del IO1

Identificación de puntos débiles y puntos fuertes en la formación de los pescaderos

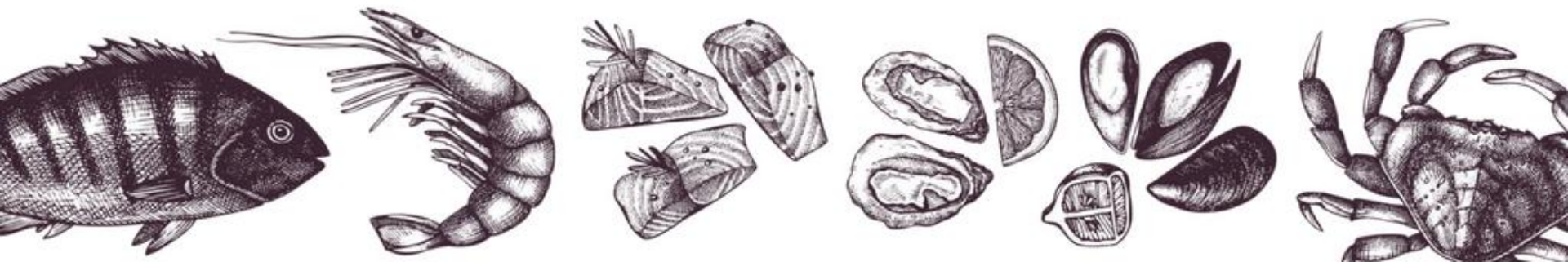
*State of the art*

Evaluación de los conocimientos y de la formación actuales de los pescaderos

*Marco Curriculum*



Diseñar el “Modelo de Formación ideal”





Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



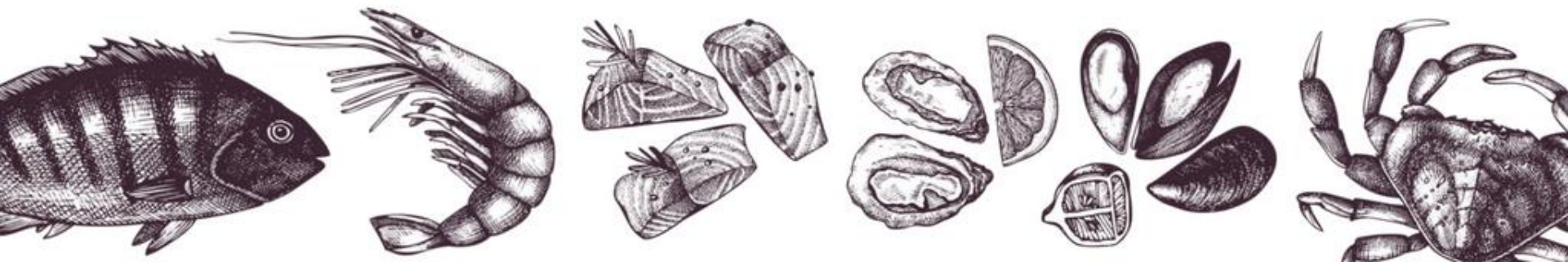
Erasmus+

# Metodología

- Análisis profundo de diferentes modelos de formación centrados en pescaderos.
  - España;
  - Portugal;
  - Turquía;
  - Islandia;
  - Inglaterra.

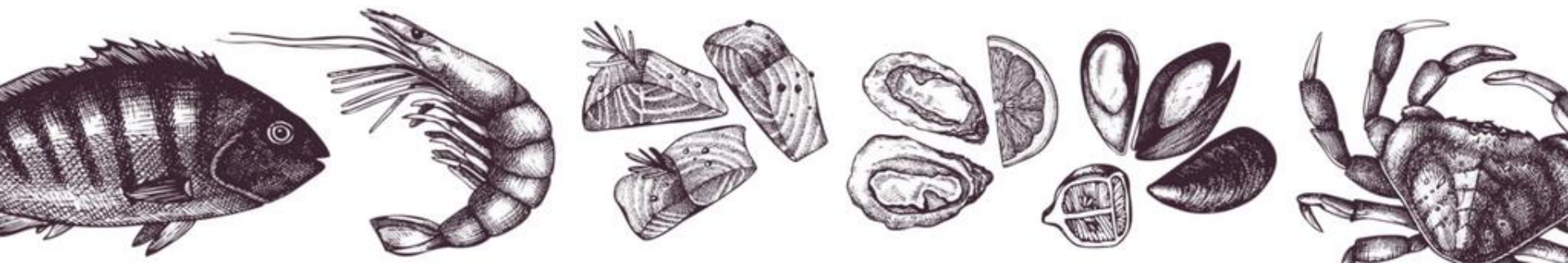


Comparación de los modelos y enumeración de los puntos débiles y puntos fuertes.





# Empleabilidad y Formación Oficial en el área de educación o empleo





# Formación en España

- No es obligatorio tener una formación específica para trabajar como pescadero.

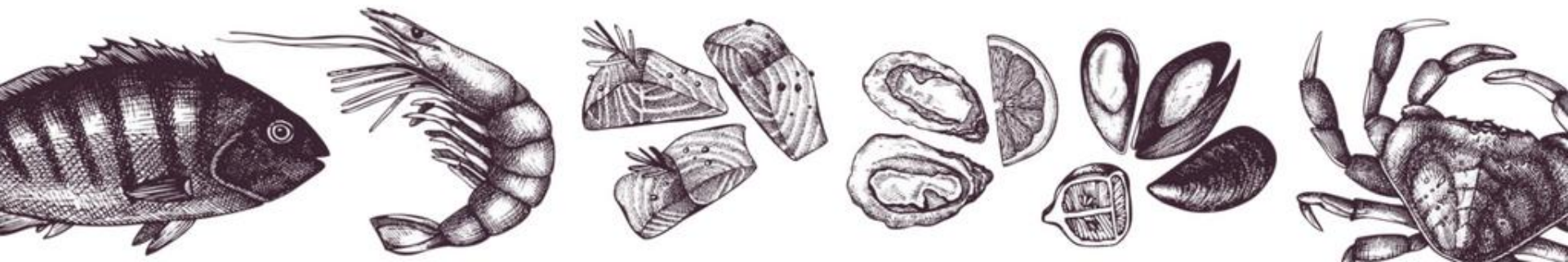
↳ Curso de Seguridad Alimentaria y de Prevención de Riesgos Laborales.

- Catálogo de Cualificaciones Profesionales (Formación)

- Pescadería y elaboración de productos pesqueros.
- Actividades de venta
- Gestión de pequeñas empresas



No están  
adaptadas a las  
necesidades





# Formación en España

1. Formación para acceder al mercado laboral bajo la Autoridad del Ministerio de Educación (Formación Profesional)

↳ No hay formación cualificada específica para los pescaderos

Recientemente aprobación de Técnico en comercialización de productos alimentarios (Formación Profesional)

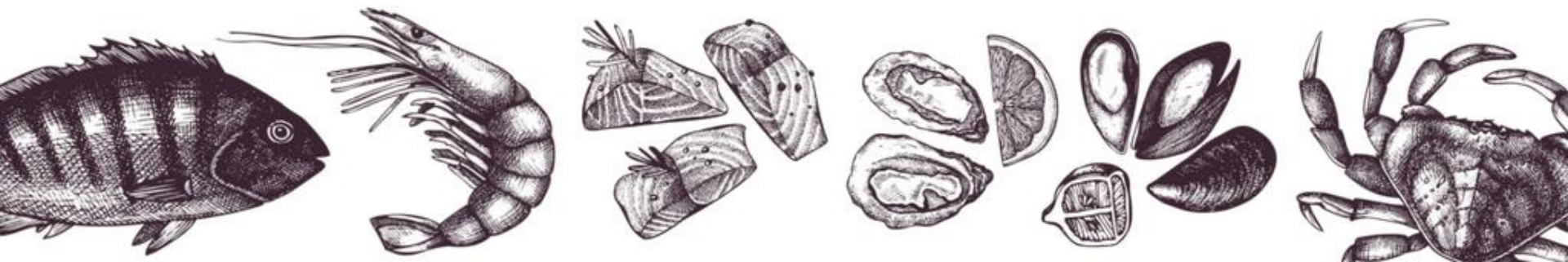
2. Formación para el Sistema de Empleo bajo la Autoridad Ministerio de Empleo y Seguridad Social.

Ejemplo: ADEPESCA → Cursos para pescaderos

- Trazabilidad e etiquetado;
- Manipulación de alimentos;
- Marketing.



Cursos cortos y sin especificidad





# Formación en Portugal

- No es obligatorio tener una formación específica para trabajar como pescadero.



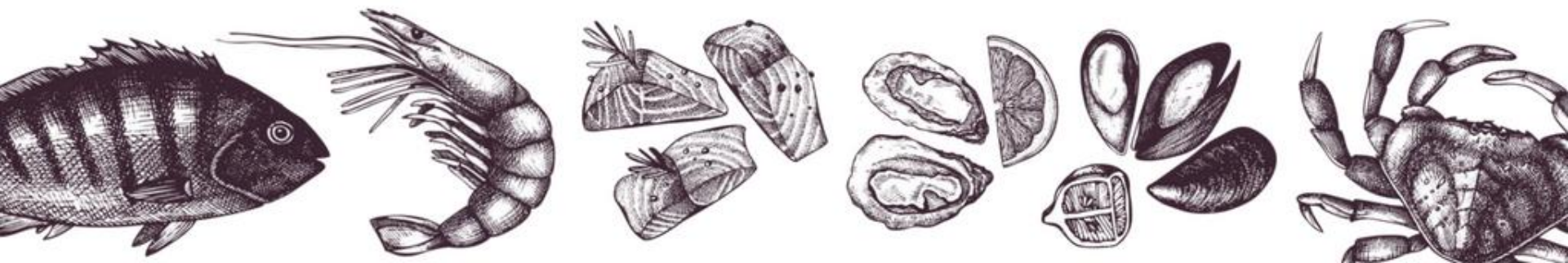
Curso de Higiene y Seguridad Alimentaria.

- FOR-MAR (Centro de Formación Profesional presencial)

- Maestría y marinería;
- Construcción naval;
- Envío (Shipping);
- Procesamiento de pescado;
- Acuicultura;
- Control de Calidad Alimentaria.



**FOR-MAR**  
Centro de Formação Profissional das Pescas e do Mar







# Formación en Portugal

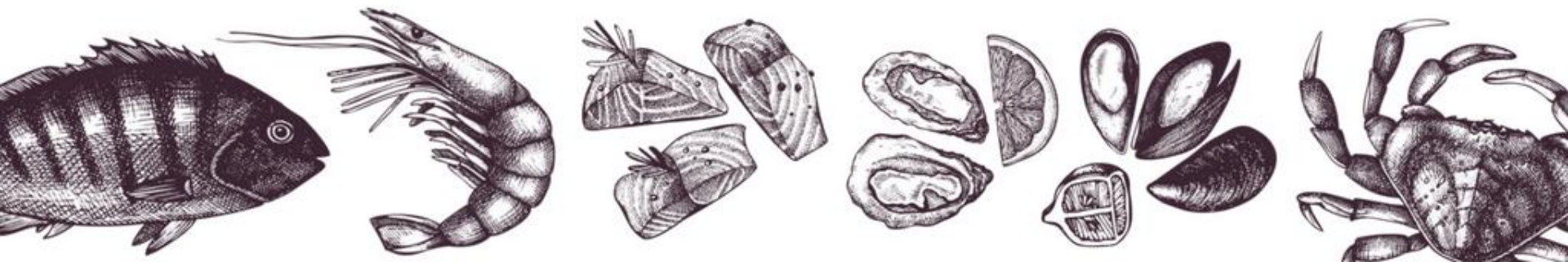
## Cursos

Operador de Transformación de Pescado	Nivel 2 y grado 9	800 h
Operador Acuícola	Nivel 2 y grado 9	800 h
Técnico de Acuicultura	Nivel 4 y grado 12	1175 h
Técnico de Control de Calidad Alimentaria	Nivel 4 y grado 12	1050 h

De acuerdo con el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales

↳ Reconocimiento y validación de competencias a través de Certificado oficial

Puede diseñar e implementar programas de formación adaptados a las necesidades específicas de las organizaciones industriales





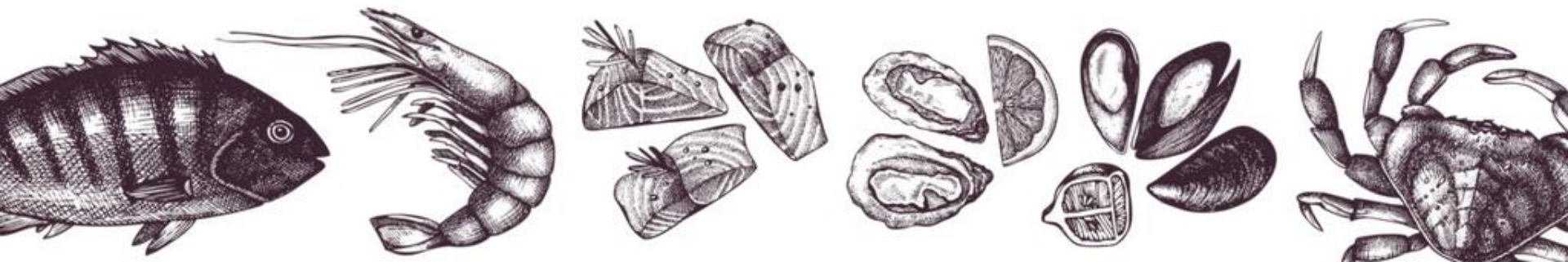
# Formación en Turquía

- No es obligatorio tener una formación específica para trabajar como pescadero.



Curso de Seguridad Alimentaria y de Prevención de Riesgos Laborales.

- Hay 40 Escuelas Vocacionales que enseñan materias como pesca, acuicultura y ciencias marinas disponibles dentro de las universidades.
- Hay 39 facultades relacionadas con la pesca que enseñan materias como ciencias marinas o pesquerías y acuicultura.





# Formación en Turquía

- Sistema de cualificación profesional (Formación)
  - No están definidos e incluidos cursos para pescaderos en el Catálogo de Cualificaciones Profesionales;
- Curso definido en el Sistema

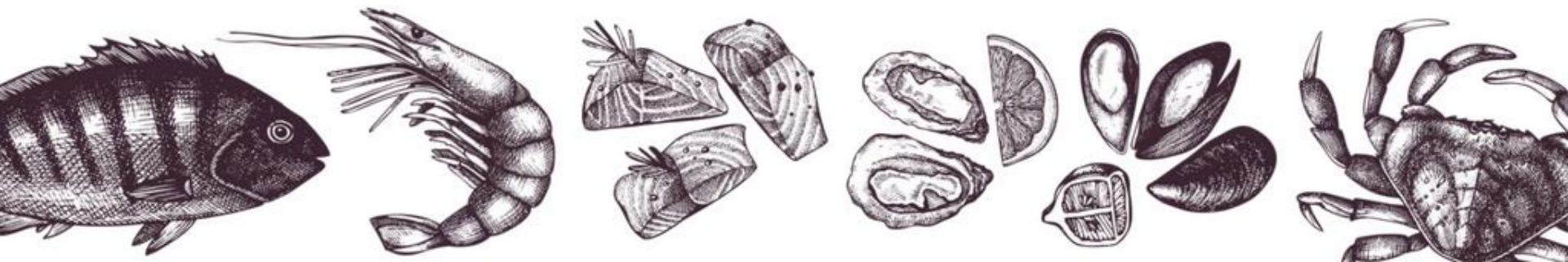
Operador de Procesamiento de Pescado

Presencial

180-200 h



Temas: Identificación del género / especie de peces, la Ley de Pesca, reglas de higiene y desinfección, saneamiento, congelación y métodos de limpieza.





# Formación en Islandia

- No es obligatorio tener una formación específica para trabajar como pescadero.

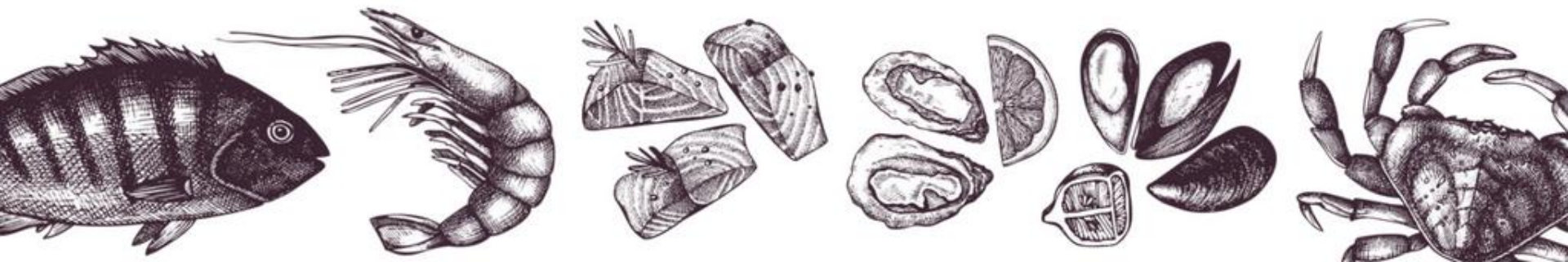
↳ Curso de Seguridad Alimentaria y de Prevención de Riesgos Laborales.

Formación vocacional (profesional)  
Pescaderos



No es formación  
certificada

- Escuela de Pesca de Islandia
- Universidad de Akureyri





# Formación en Islandia

- Escuela de Pesca de Islandia



Técnico de Pescado

Presencial – 2 años\*

120 créditos

\*2 semestres en la escuela y 2 semestres en un lugar de trabajo

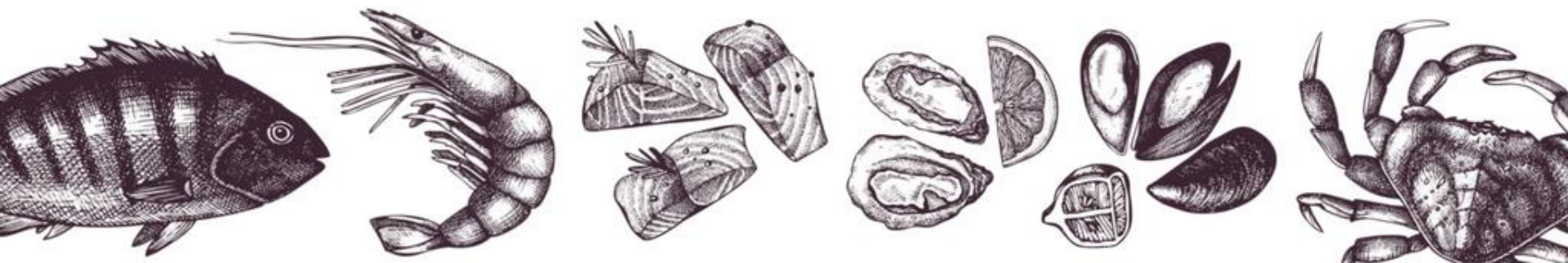
- Comprende habilidades básicas (como inglés, matemáticas), habilidades especializadas (como tecnología de pescado, biología) y formación en contexto industrial.

- Universidad de Akureyri



Curso: Ciencias de la Pesca

- Comprende un estudio interdisciplinario de ciencias pesqueras y otras materias relacionadas, así como negocios y administración.





# Formación en Inglaterra

- No es obligatorio tener una formación específica para trabajar como pescadero.
- Formación específica para pescaderos



Había una formación vocacional de 79 horas,  
pero ya no está disponible.



No hay ningún curso  
específico actualmente

## SEAFISH

Fishmonger Skills

*Nivel 3*

Mejorar habilidades  
de quien trabaja en  
el sector minorista





# Formación en Inglaterra

Oferta Publica centrada en pescaderos

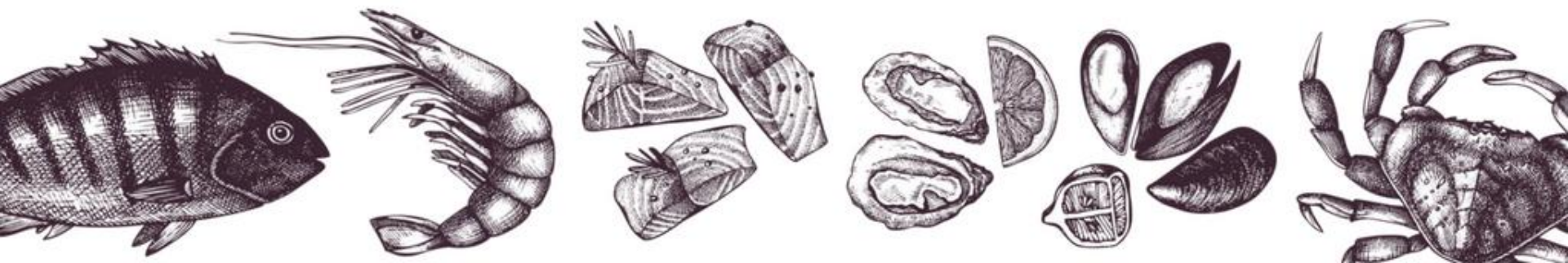


Para el nuevo pescadero o quien quiera convertirse



Mejorar habilidades y conocimientos del pescadero

- 1. Seafish:** cursos para operarios y líderes de equipo en procesamiento, pescadería y sectores relacionados; cursos desde la purificación de bivalvos hasta la fritura de pescado con materiales de aprendizaje online.
- 2. Seafood Academy:** cursos online de control de temperatura, industria de pescado, sustentabilidad...
- 3. Billingsgate Seafood School:** cursos de cocina de pescado y nutrición, como manosear el cuchillo...



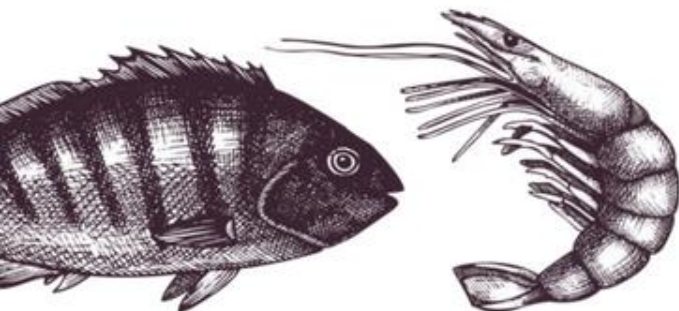


Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

Erasmus+



# Análisis y comparación de los modelos de formación





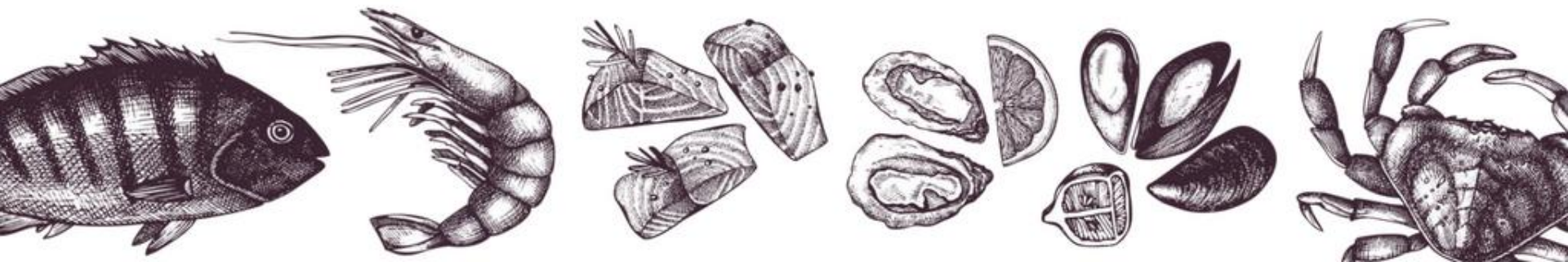


# Características comunes y puntos diferenciales

- Formación obligatoria para ser pescadero

	España	Portugal	Turquía	Islandia	Inglaterra
Higiene y Seguridad Alimentaria	✓	✓	✓	✓	✗
Prevención de Riesgos Laborales	✓	✗	✓	✓	✗

✓ Es obligatorio    ✗ No es obligatorio





# Características comunes y puntos diferenciales

- **Cualificaciones profesionales**

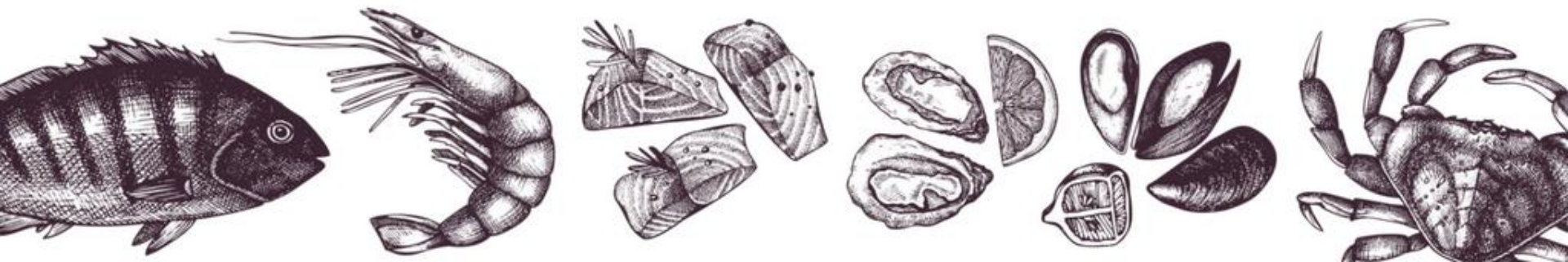
España, Portugal y Turquía las definen.

- **Nivel de formación**

Nivel de "Formación vocacional" o similar del sistema educativo.

- **Formación para desempleados**

- España – Formación con mucha oferta pero no tiene equivalencia con el sistema oficial;
- Portugal – Formación flexible con posibilidad de tener certificado con determinado nivel;
- Turquía - No se ofrece formación para pescaderos desempleados;
- Islandia – No se ofrece formación específica; Tienen cursos con algunos contenidos que pueden ser útiles para convertirse en pescaderos.
- Inglaterra - No se ofrece formación para pescaderos desempleados;

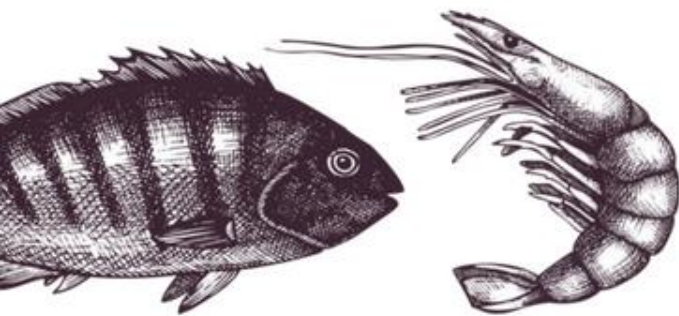




# Características comunes y puntos diferenciales

- Formación continua

	España	Portugal	Turquía	Islandia	Inglaterra
Formación continua	✓	✓	✗	✓	✓
Obs.:	Sistema donde parte del pago que hace el empleador a la Seguridad Social está destinado a la formación de los trabajadores.	Sistema en que hay la posibilidad de los trabajadores recibir 35 horas de formación por año. Es financiada por el empleador.	No hay un sistema centrado en el la formación continua de los trabajadores.	Hay un sistema para satisfacer las necesidades de los adultos que tienen una breve formación educacional.	Sistema de Desarrollo Profesional Continuo (CPD). No es obligatorio en todas las profesiones, pero cada vez es más reconocido como deseable.





# Características comunes y puntos diferenciales

- Formación específica para pescaderos

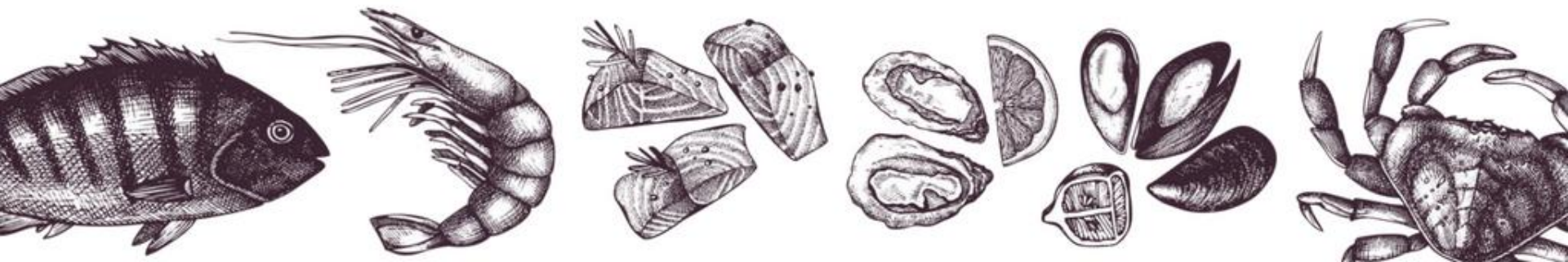
	España	Portugal	Turquía	Islandia	Inglaterra
“Pescadero” como una cualificación definida en el Sistema de Cualificaciones.	✓	✓	✗	✗	✓
Formación específica para futuros pescaderos con equivalencia oficial.	✗	✓	✗	✗	✗
Oferta de formación certificada oficial para pescaderos trabajadores	Incluido en la ley pero no viable	✓	✗	✗	
Oferta real de cursos que pueden suministrar formación específica, incluso si no tiene equivalencia oficial.	✗	✓	✗	✗	✓





# Características comunes y puntos diferenciales

- **Sistema educacional**
  - España, Turquía, Islandia y Inglaterra – Sistema descentralizado; diferentes organismos públicos supervisan diferentes partes del sistema.
  - Portugal – Sistema centralizado en el Ministerio de la Educación y el Ministerio del Trabajo (trabajan conjuntamente).
- **Organismo específico a cargo de la formación en la cadena de valor pesquera**
  - Inglaterra – *Seafish Academy* fundada en 1981.
  - Portugal – *FOR-MAR* fundado en 2008.





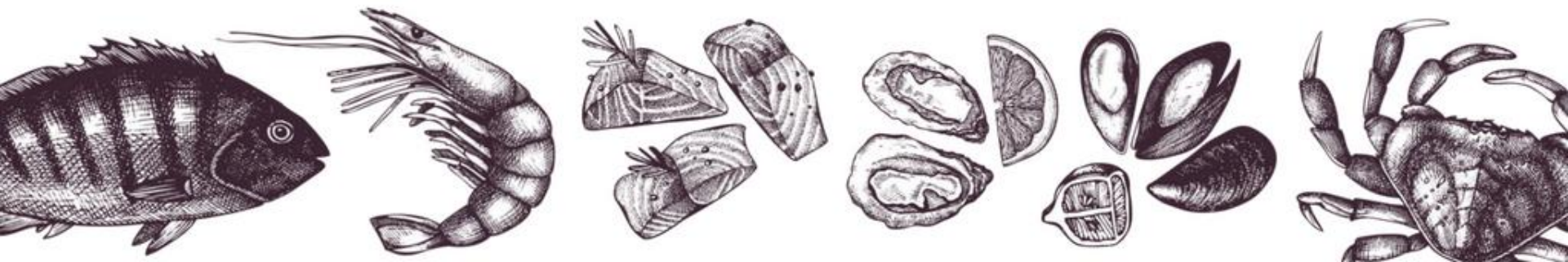
# Puntos débiles y Cómo mejorar

## 1 Tener un sistema centralizado

Un sistema en el que las responsabilidades en el área de la educación están centralizadas permite un buen desarrollo de las cualificaciones profesionales y de la formación específica (Trabajo conjunto de las entidades).

## 2 Definición de la profesión en el Catálogo Nacional de Cualificaciones

La profesión debe definirse y insertarse en un documento como el "Catálogo Nacional de Cualificaciones" para que pueda haber formación específica. Es un requisito crítico que deberá tener-se en cuenta.

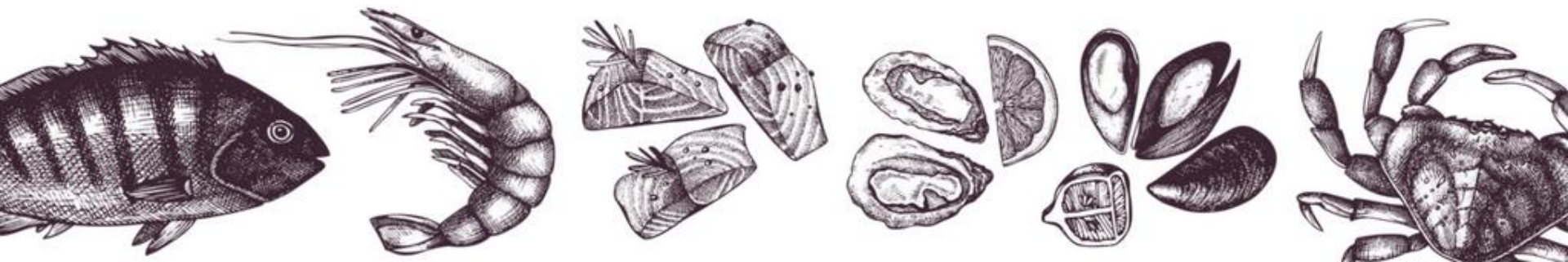




## Puntos débiles → Cómo mejorar

### 3 Organismo específico a cargo de la formación en la cadena de valor pesquera

Este tipo de organismos conoce las necesidades y demandas reales del sector y proporciona sus instalaciones o colabora con otras entidades para ofrecer formación específica. La formación solo tiene a mejorar si tenemos un organismo como este en cada país.





# Modelo de Formación Ideal

## Resultados de las encuestas

- Pescaderos
- Clientes

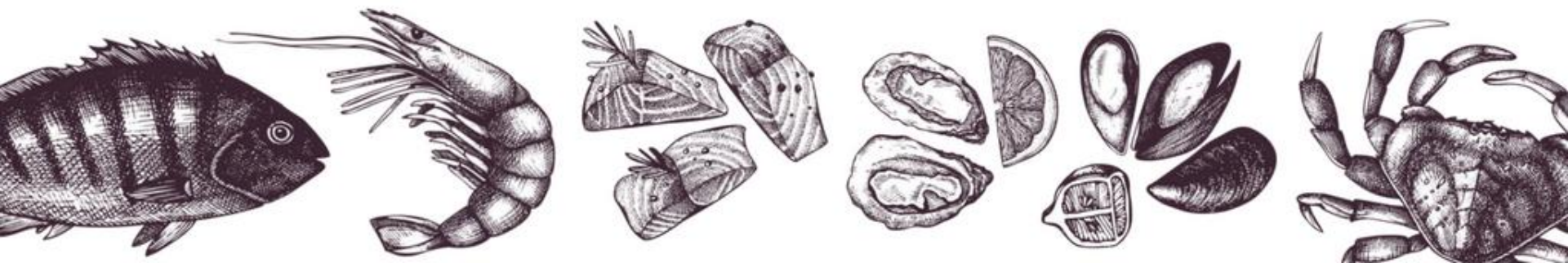


## Investigaciones realizadas

- Modelos de formación

## Modelo de Formación Ideal

- 6 diferentes módulos







# Modelo de Formación Ideal

**Módulo 1** Panorámica general: cadena de valor pesquero

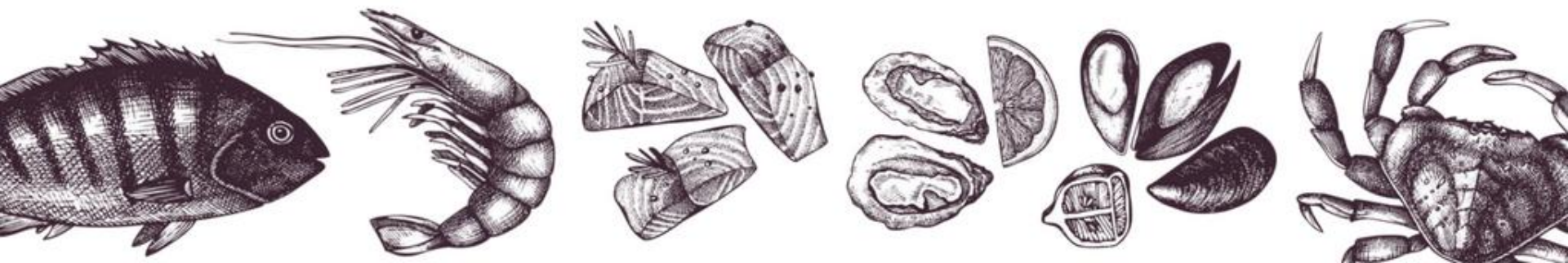
**Módulo 2** Nuestro producto: pescado y mariscos

**Módulo 3** Seguridad Alimentaria

**Módulo 4** Sostenibilidad y Medio Ambiente

**Módulo 5** Marketing y Comunicación

**Módulo 6** Gestión Económica





# ¡Muchas gracias!

## Final Seminar e-FishNet

Xavier Pires

