



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAJ0109 Pescadería y Elaboración de Productos de la Pesca y Acuicultura (Certificado de Profesionalidad Completo)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAJ0109 Pescadería y Elaboración de Productos de la Pesca y Acuicultura (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN
540 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad INAJ0109 Pescadería y Elaboración de Productos de la Pesca y Acuicultura, regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional INA109_2 Pescadería y Elaboración de Productos de Pesca y Acuicultura (Real Decreto 1087/2005, de 16 de Septiembre). De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A

Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER

La Dirección Académica







Con Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (CCEP) (Plan: Resolución 1005)

Descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es necesario conocer los diferentes campos en la piscadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura, dentro del área profesional productos de la pesca. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la recepción, almacenaje y expedición de productos de la pesca, el acondicionamiento y tecnologías de pescados, la preparación y venta de pescados, la elaboración de conservas y salazones de pescado y la elaboración de congelados y cocinados de pescado.

Objetivos

- Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.
- Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.
- Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.
- Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.
- Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de las industrias alimentarias concretamente en pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura, dentro del área profesional productos de la pesca, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la recepción, almacenaje y expedición de productos de la pesca, el acondicionamiento y tecnologías de pescados, la preparación y venta de pescados, la elaboración de conservas y salazones de pescado y la elaboración de congelados y cocinados de pescado.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAJ0109 Pescadería y Elaboración de Productos de la Pesca y Acuicultura certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad en pescaderías de pequeño tamaño, frecuentemente de tipo familiar, siendo trabajadores autónomos o por cuenta ajena. También realizan su trabajo en medianas y grandes empresas dedicadas a la elaboración de productos a partir de pescado y mariscos: congelados, conservas y semiconservas, así como buques factoría y lonjas de pescado.

TEMARIO

MÓDULO 1. MF0315_2 RECEPCIÓN, ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
2. Transporte externo. Seguridad en su utilización.
3. Identificar pescados frescos de agua dulce y salada.
4. Identificar especies de moluscos y crustáceos.
5. Identificación de los grado de frescura de la pesca.
6. Recepcionar materias auxiliares e ingredientes: Envases, embalajes, sal, vinagre, azúcar, aceite, otros productos semielaborados, aditivos etc. Documentación.
7. Efectuar el suministro de productos a las líneas de producción, de acuerdo con las notas de pedido.
8. Realizar un registro de recepción, almacenamiento, distribución interna de productos.
9. Controles sanitarios de pescado y mariscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Almacenar pescados y mariscos, clasificados y dispuestos, para su posterior tratamiento.
Cetáreas para animales vivos
2. Tipos de almacenes de pescado, marisco y productos elaborados a partir de ambos.
3. Instalaciones industriales de refrigeración y de congelación para el almacenamiento de pescados y mariscos. Registros, anotaciones. Partes de incidencia.
4. Efectuar la distribución de los productos en salas ó cámaras de refrigeración o congelación (temperatura, humedad).
5. Sistemas de ordenación, clasificación, manipulación y almacenamiento de productos de la pesca: Técnica, equipo y documentación.
6. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
7. Clasificación y codificación.
8. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos.
9. Ubicación de mercancías: métodos de colocación.
10. Condiciones generales de conservación
11. Legislación y normativa de almacenamiento.
12. Sistemas y tipos de transporte interno. Puesta en marcha y funcionamiento de automatismos, sinfín, elevadores, carretillas. Seguridad en su utilización.
13. Distribución de productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DE ALMACÉN DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Documentación interna.
2. Registros de entradas y salidas.
3. Control de existencias.
4. Inventarios.
5. Trazabilidad
6. Aplicaciones informáticas al control de almacén. ERP

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPEDICIÓN DE ELABORADOS DE PESCADO.

1. Operaciones y comprobaciones generales en expedición.
2. Establecer las órdenes de picking para la realización del pedido.
3. Consolidar el pedido y realizar su identificación y packing.
4. Realizar un registro de expedición, orden de portes y albarán.
5. Rutas de transporte. Mantenimiento de la cadena de frío. Distribución del producto en el medio de transporte.
6. Medidas higiénico sanitarias en el transporte de los productos.

MÓDULO 2. MF0316_2 ACONDICIONAMIENTO Y TECNOLOGÍA DE PESCADOS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF1222 TECNOLOGÍA DE PESCADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIA PRIMA DE PESCADO Y MARISCO.

1. Pescados y mariscos para su transformación industrial.
2. El mercado de los productos pesqueros, zonas productivas.
3. Clasificación, características y aprovechamiento industrial de los peces, mariscos y otros productos de la pesca.
4. Especies de peces, de crustáceos y de moluscos. Clasificación. Identificación y reconocimiento.
5. Características organolépticas.
6. Fundamentos de anatomía, fisiología e histología, de pescados y mariscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS AUXILIARES.

1. El agua, características y cualidades.
2. Ingredientes diversos: sal, azúcar, vinagre, aceite, especias y condimentos, otros productos.
3. Aditivos naturales y sintéticos: conservantes, colorantes, saborizantes, potenciadores, estabilizadores, endurecedores y correctores del pH. Actuación y utilización.
4. Especias y condimentos.
5. Manipulación y conservación de las materias auxiliares y aditivos.
6. Reglamentación técnico-sanitaria de materias auxiliares y aditivos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS A LAS SALAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PESCADO Y MARISCO, MAQUINARIA Y UTILLAJE.

1. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
2. Normas y medidas sobre higiene en la industria de la pesca.
3. Manipulación de alimentos.
4. Normativa vigente.
5. Normas y medidas sobre higiene.
6. Normativa aplicable al sector.
7. Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
8. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
9. Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos.
10. Sistemas de desagüe y evacuación de residuos.

11. Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
12. Materiales y construcción higiénica de los equipos.
13. Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección. Sistemas, equipos y productos de limpieza y desinfección. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control.
14. Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
15. Limpieza de instalaciones y equipos de acondicionamiento de materias primas.
16. Concepto y niveles de limpieza.
17. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
18. Sistemas y equipos de limpieza.
19. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
20. Peligros sanitarios asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación
21. Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALTERACIONES DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.

1. Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación.
2. Transformaciones y alteraciones que originan.
3. Riesgos para la salud
4. Microbiología de los alimentos
5. Microorganismos: clasificación y efectos.
6. Bacterias, su influencia y aplicación en la industria de la pesca.
7. Levaduras, su influencia y aplicación en la industria de la pesca.
8. Mohos, su influencia y aplicación en la industria de la pesca.
9. Virus.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Normativa general de manipulación de alimentos.
2. Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
3. Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.
4. Métodos de conservación de los alimentos.
5. Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
6. Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA DE LA PESCA.

1. Legislación ambiental en la industria de derivados de la pesca.
2. Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas.
3. Descripción de los residuos generados en la producción de derivados de la pesca y sus efectos ambientales. Tipos de residuos:
4. Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
5. Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
6. Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF1223 ACONDICIONADO DEL PESCADO Y MARISCO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL.

1. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado.
2. Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores.
3. Mantenimiento de primer nivel.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE PESCADOS.

1. Selección de pescados y mariscos. Criterios. Talla, aspectos físicos, estado de frescura, etc
2. Descomposición del pescado. Cambios en el color, sabor y consistencia.
3. Legislación relativa a la higiene y manipulación de los pescados y mariscos.
4. Depuración de moluscos.
5. Preselección, grado de frescura, tamaño especies.
6. Selección, categorización, lavado, descabezado, descamado, eviscerado, desollado, desespinado separación de partes externas e internas, fileteado, troceado, picado, moldeado, cocido.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PREPARADOS FRESCOS.

1. Técnicas de elaboración de: salsas.
2. Masas y pastas finas, patés.
3. Formulación y preparación y función de ingredientes.
4. Adición, mezclado, amasado, emulsionado.
5. Desaireación, concentración.
6. Equipos específicos, su puesta a punto y manejo.
7. Balanzas, dosificadores.
8. Mezcladoras, amasadoras.
9. Molinos coloidales.
10. Concentradores, desaireadores, campanas de vacío.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL.

1. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado.
2. Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores.
3. Mantenimiento de primer nivel.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
2. Situaciones de emergencia.
3. Normativa aplicable al sector
4. Evaluación de riesgos profesionales:

5. Medidas de prevención y protección
6. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.
7. Plan de prevención.
8. Plan de emergencia y evacuación.

MÓDULO 3. MF0317_2 PREPARACIÓN Y VENTA DE PESCADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS UTILIZADOS EN PESCADERÍA.

1. El pescado y productos derivados.
2. Clasificación básica de los productos de la pesca.
3. Peces, moluscos y crustáceos en la alimentación humana.
4. Sistemas de conservación del pescado.
5. Partes comerciales de los productos de la pesca.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS Y ÚTILES DE LA PESCADERÍA.

1. Elementos de corte, descabezado, eviscerado o limpieza.
2. Baños y tinas de lavado y salado.
3. Calderines y estufas de secado-ahumado.
4. Cámaras y armarios de frío.
5. Arcones congeladores.
6. Equipos de preparación de cocinados.
7. Envasadoras, selladoras y retráctiles.
8. Equipos auxiliares.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANALIZAR LAS MATERIAS PRIMAS PARA LA PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS EN LA PESCADERÍA.

1. Función y efecto de los distintos productos
2. El agua, características y cualidades.
3. Ingredientes diversos: sustancias, aditivos, sal, vinagre, fermentos, condimentos y aderezos.
4. Manipulación y conservación de las materias primas y auxiliares.
5. Reglamentación técnico-sanitaria del pescado.
6. Operaciones de preparación de productos frescos de la pesca.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE PREPARACIÓN DE ELABORADOS EN PESCADERÍAS

1. Selección de materias primas y auxiliares
2. Preparación de las piezas. Manejo de herramientas.
3. Elaboración de congelados de productos frescos y elaborados.
4. Descongelación, método y efectos.
5. Conservación por refrigeración, regulación y control sanitario.
6. Obtención de pastas, masas y patés de pescados y mariscos.
7. Obtención de salpicones.
8. Aplicaciones del surimi. Productos derivados.
9. Elaboración de pescados y mariscos cocidos.
10. Elaboración de precocinados y cocinados (empanadillas, pasteles, empanados, rebozados).

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ACONDICIONAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PESCADOS EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA.

1. Normativa sobre envasado y acondicionamiento de pescados y mariscos.
2. Clasificación de envases, envolturas, etiquetas y rótulos.
3. Etiquetado, clasificación y presentación de productos.
4. Envasado-envoltura en pescaderías. Manejo de equipos.
5. Preparación de expositores, mostradores y vitrinas
6. Recogida y eliminación de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CÁLCULO Y ANÁLISIS DE COSTES Y PRECIOS.

1. Concepto y utilidad del escandallo.
2. Cálculo de precios de venta para piezas de pescados y mariscos.
3. Cálculo de precios de unidades enteras.
4. Cálculo de precios de preparados y elaborados.
5. Márgenes comerciales y decisiones de compras.
6. Rendimientos estándares.
7. Estudio básico de mercados

MÓDULO 4. MF0318_2 ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y SALAZONES DE PESCADO

UNIDAD FORMATIVA 1. UF1224 ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SECTOR CONSERVERO: PRODUCTOS ELABORADOS Y PROCESOS DE FABRICACIÓN.

1. Los subsectores englobados.
2. Clasificaciones. Tipos y sus características.
3. Normativas. Denominaciones y garantías de origen, específica, de calidad, ecológica. Mercado.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS PARA TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN.

1. Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización.
2. Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el manejo.
3. Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo.
4. Procedimientos de pasteurización y apertización.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.

1. Fundamentos físicos de la esterilización.
2. Eliminación de microorganismos.
3. Tipos de esterilización en relación con el producto
4. Equipos para tratamiento térmico de las conservas de pescado y marisco. Clasificaciones. Tipos y sus características.
5. Parámetros de control.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANIPULACIÓN DE ENVASES Y MATERIALES DE ENVASE Y EMBALAJE EN LA INDUSTRIA CONSERVERA.

1. El envase: materiales, formatos, cierres, normativa.
2. Tecnología para la formación de cierres herméticos: metal, vidrio, laminados. Control.
3. Formado de envases «in situ».
4. El embalaje: función, materiales, normativa.
5. Etiquetas: normativa, información, tipos, códigos.
6. Operaciones de envasado en la industria conservera:

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE EN LA INDUSTRIA DE CONSERVAS DE PESCADO.

1. Normativa y reglamentos de higiene en los elaborados de pescados y mariscos.
2. Higiene personal, manipulación de alimentos.
3. Limpieza y mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones.
4. Condiciones ambientales en la elaboración de conservas de la pesca.
5. Origen y agentes causantes de las transformaciones de los productos de la pesca

UNIDAD FORMATIVA 2. UF1225 ELABORACIÓN DE SEMICONSERVAS, SALAZONES, SECADOS, AHUMADOS Y ESCABECHES.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESADO DE LAS SEMICONSERVAS.

1. Concepto de semiconserva.
2. Productos alpresados, salazones, ahumados, desecados, seco-salados, escabeches, cocidos y ahumados.
3. Descripción del sector.
4. Equipos para elaboración de semiconservas: Funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESADO DEL SALAZONADO.

1. Definición, tipos.
2. Proceso de elaboración.
3. Factores de influencia en la penetración de la sal.
4. La salazón seca.
5. Salazón húmeda.
6. La salmuerización.
7. Depósito de salmuera, unidades de salado, desalado, bombos de salazón, inyectores.
8. Salado y fermentación.
9. Factores que interviene en la salazón: pureza de la sal, temperatura, relación superficie/volumen, método de salazonado, condiciones de almacenamiento.
10. Formulación de salmueras, concentración, densidad, manejo, contaminación.
11. Almacenamiento: maduración y alteración. Alteraciones que se pueden producir en el pescado salado (físico-químico y biológico).
12. Tipos de productos de la pesca obtenidos por salazón: arenques, bacalao, mojama, huevas, etc.
13. Controles del proceso.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESADO DEL ANCHOADO.

1. Semiconservas en salazón, anchoado. Especies.
2. Desbollado.
3. Empacado y salazonado.
4. Procesos físicos y químicos. Maduración.
5. Escaldado. Lavado.
6. Recortado.
7. Desecado.
8. Fileteado.
9. Disposición en los envases.
10. Aceitado y cerrado.
11. Lavado de las latas, encajonado y almacenamiento.
12. Controles.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESADO DEL ESCABECHADO.

1. Salado y fermentación.
2. Maduración.
3. Temperatura, humedad, lora y otros factores de control.
4. Escabeches fríos, cocidos y fritos.
5. El vinagre como conservante. Especies.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCEDIMIENTO DE SECADO.

1. Contenido en agua, actividad del agua (A_w). Relación entre el agua, la conservación y la calidad del producto.
2. Deshidratación. Tipos de deshidratación. Equipos.
3. Secado por aire, por contacto o centrifugación. Otros métodos tradicionales.
4. Principales alteraciones.
5. Control ambiental. Cámaras.
6. Tratamientos de secado.
7. Liofilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESADO DE LOS AHUMADOS.

1. Composición del humo. Tratamiento, humedad, velocidad, tiempo y temperatura.
2. Acción conservadora: antioxidante y antimicrobiana.
3. Técnicas de ahumado: en caliente o en frío.
4. Influencia sobre las características organolépticas: color, buqué y textura.
5. Extractos de humo, preparados sintéticos.
6. Descabezado, eviscerado, troceado, salazonado, predesecado, ahumado, desecación y calentamiento y enfriamiento final.
7. Estufas y ahumadores. Equipos de ahumado. funcionamiento y regulación. Controles.
8. Beneficios y riesgos de la utilización del humo.

MÓDULO 5. MF0319_2 ELABORACIÓN DE CONGELADOS Y COCINADOS DE PESCADO

UNIDAD FORMATIVA 1. UF1226 ELABORACIÓN DE CONGELADOS DE PRODUCTOS DE PESCA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIALES DE ENVASE Y EMBALAJE.

1. El envase: materiales, formatos, cierres, normativa.
2. Formado de envases «in situ».
3. El embalaje: función, materiales, normativa.
4. Etiquetas: normativa, información, tipos, códigos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN DEL PESCADO.

1. Tratamientos de conservación por frío.
2. Procedimientos de refrigeración y congelación
3. Descongelación del pescado y mariscos.
4. Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización.
5. Congeladores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el empleo.
6. Sistemas de producción de frío.
7. Fundamentos de la producción de frío.
8. Evaporadores. Compresores. Condensadores.
9. Fluidos refrigerantes.
10. Refrigeración y congelación criogénica.
11. Túneles de congelación.
12. Hidrocooling.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ENVASADO EN LA INDUSTRIA DE CONGELADOS DE PESCADO.

1. Manipulación y preparación de envases.
2. Procedimientos de llenado.
3. Sistemas de cerrado.
4. Comprobaciones durante el proceso y al producto final.
5. Maquinaria de envasado: funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo.
6. Conservación en atmósfera controlada.
7. Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE EMBALAJE EN LA INDUSTRIA DE CONGELADOS DE PESCADO.

1. Técnicas de composición de paquetes.
2. Métodos de reagrupamiento.
3. Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación, manejo, mantenimiento de primer nivel.
4. Técnicas de rotulado.
5. Autocontrol de calidad en envasado y embalaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL.

1. APPCC (puntos críticos).
2. Sistema de autocontrol APPCC.

3. Trazabilidad y seguridad alimentaria.
4. Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TOMA DE MUESTRAS.

1. Técnicas de muestreo.
2. Concepto, características y composición de una muestra.
3. Métodos manuales y automáticos, puntos y formas de muestreo.
4. Instrumental para el muestreo.
5. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.
6. Procedimientos de toma de muestras en la industria conservera.
7. Casos prácticos en materias primas, productos en curso y terminados (pescados).

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS.

1. Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad.
2. Métodos de análisis.
3. Determinaciones químicas básicas e inmediatas.
4. Tests para la apreciación de caracteres organolépticos.
5. Cata de productos elaborados de pescado.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF1229 ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS, PRECOCINADOS Y COCINADOS DE PESCADO.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MASAS Y CONCENTRADOS PROTEICOS DEL PESCADO.

1. Surimi. Técnicas de fabricación y aplicaciones comerciales.
2. Tratamiento del pescado crudo para la fabricación del surimi. Almacenamiento y manejo de la materia prima. Extracción. Lavado con agua. Eliminación del exceso de agua. Tamizado. Picado.
3. Aditivos crioprotectores y emulsionantes.
4. Amasado, mezclado y emulsionado de productos de la pesca.
5. Control de calidad del surimi congelado: humedad, pH, detección de impurezas, capacidad de gelificación.
6. Gelificación, producción de Kamaboko.
7. Operaciones de moldeo, aplicaciones, parámetros y control de moldeo.
8. Suwari, modori y productos de picado de pescados y mariscos.
9. Procedimientos de pasteurización. Fundamentos y utilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE ENVASADO Y DE EMBALAJE EN LA INDUSTRIA DE COCINADOS DE PESCADO.

1. Manipulación y preparación de envases.
2. Procedimientos de llenado.
3. Sistemas de cerrado.
4. Comprobaciones durante el proceso y al producto final.
5. Maquinaria de envasado: funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo.
6. Conservación en atmósferas modificadas.

7. Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.
8. Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación, manejo, mantenimiento de primer nivel.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE PLATOS COCINADOS Y PREPARADOS DE PESCADO.

1. Aditivos, especies y condimentos de cocina utilizados en los platos cocinados y precocinados.
2. Técnicas de cocina.
3. Moldeo, relleno y formado.
4. Pastas finas o emulsiones. Obtención de la emulsión.
5. Emulsionado: patés y pastas finas
6. Platos preparados: empanados, palitos, rellenos, pasteles.
7. Operaciones de elaboración. Fritura, cocción, escabeche, emulsionado.
8. Operaciones de elaboración de platos preparados: rebozado, enharinado, empanado, relleno, horneado, montaje. Fórmulas, maquinaria específica.
9. Elaboración de salsas.
10. Envasado de los platos precocinados, nuevas formas de presentación.
11. Envasado en atmósferas protectoras.
12. Conservación de platos preparados.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     
Latino America  
Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group