



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## MF0015\_2 Recepción y Procesado de Pescados y Mariscos





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 estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente 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**  
INTERNACIONAL 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

## MF0015\_2 Recepción y Procesado de Pescados y Mariscos



**DURACIÓN**  
120 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**

### Titulación

---

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0015\_2 Recepción y Procesado de Pescados y Mariscos, regulada en el Real Decreto 988/2013, de 13 de diciembre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura. 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 INTERNACIONAL 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/XXXXXXXX-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 el Votado Colegiado, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (2017) (Plan Propio de Grado)

## Descripción

En el ámbito marítimo pesquera, es necesario conocer los diferentes campos de la manipulación y conservación en pesca y acuicultura, dentro del área profesional de pesca y navegación. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para manipular y procesar los productos de pesca y de la acuicultura.

## Objetivos

- Describir los métodos de higiene y sanidad que se deben observar en personas, equipos, materiales e instalaciones, para garantizar la calidad sanitaria del producto, durante su recepción y manipulación.
- Explicar la normativa vigente respecto a los requisitos y normas higiénicosanitarios aplicables a los manipuladores, equipos y materiales durante el procesado de los productos pesqueros, de manera que se asegure la preservación de los mismos.
- Realizar el acondicionamiento de la materia prima a bordo o en otras instalaciones, de manera que se minimice su deterioro y se facilite su posterior manipulación.
- Describir las diferentes formas de recepcionar el producto, teniendo en cuenta la forma de extracción, especie, o particularidades del medio de transporte, a fin de evitar daños que puedan perjudicar su manipulación posterior.
- Describir las operaciones de lavado y/o eviscerado del producto, de manera que una vez eliminadas las partes nocivas del mismo, pueda ser clasificado siguiendo las normativas establecidas.
- Describir las operaciones de manipulación y elaboración a llevar a cabo en el producto, teniendo en cuenta sus características y factores medioambientales, de forma que se logre la presentación deseada, cumpliendo con la normativa de calidad y respetando las condiciones

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- higiénico
- sanitarias.

## A quién va dirigido

---

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo marítimo y pesquera, concretamente en la manipulación y conservación en pesca y acuicultura dentro del área profesional marítimo y pesquera , y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos para manipular y procesar los productos de pesca y de la acuicultura.

## Para qué te prepara

---

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativa MF0015\_2 Recepción y Procesado de Pescados y Mariscos 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 profesional como trabajador por cuenta ajena, en empresas públicas o privadas, grandes, medianas o pequeñas, dedicadas a la extracción, conservación, transformación, almacenamiento y/o comercialización de productos de la pesca y la acuicultura (barcos, lonjas, almacenes frigoríficos, plantas de acuicultura, industrias de congelados, conserveras...), pudiendo ejercer su labor tanto a bordo como en tierra.

## TEMARIO

---

### MÓDULO 1. PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DE LAS ESPECIES DE INTERÉS COMERCIAL

1. Peces.
  1. - Características externas.
  2. - Anatomía básica.
  3. - Fisiología básica.
2. Moluscos.
3. Características externas.
  1. - Anatomía básica.
  2. - Fisiología básica.
4. Crustáceos.
  1. - Características externas.
  2. - Anatomía básica.
  3. - Fisiología básica.
5. Especies más comunes de interés comercial.
  1. - Identificación.
  2. - Diferenciación.
6. Rendimiento básico económico.
  1. - Subpesca.
  2. - Sobrepesca.
7. Regulación del esfuerzo pesquero.
  1. - Tallas mínimas.
  2. - Vedas.
8. Paros programados.

##### UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Identificación de especies:
  1. - Por su aspecto.
  2. - Por su forma de extracción.
2. Descartes:
  1. - Por tallas.
  2. - Por valor comercial.
  3. - Por condiciones higiénicas y/o sanitarias.

##### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELEMENTOS Y ÚTILES DE RECEPCIÓN

1. Sacos y bolsas.
2. Paños de red.
3. Containers y cajas.
4. Palets.

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

5. Carretillas transportadoras.
6. Lugares para almacenamiento (atendiendo al espacio de retención).

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES EN LA RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Higiene alimentaria para manipuladores de productos de la pesca y la acuicultura.
2. Sistemas de autocontrol basados en APPCC.
3. Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado y/o marisco.
4. Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones y maquinaria utilizadas en la recepción de pescados y mariscos.
5. Productos de limpieza.
  1. - Características y propiedades.
  2. - Riesgos.
  3. - Modo de uso.
  4. - Tiempo de actuación.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Normativa básica sobre seguridad e higiene en el trabajo.
2. Equipos de protección individual.

#### UNIDAD FORMATIVA 2. PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Características de calidad.
2. Factores que afectan a la calidad.
  1. - Causas de descomposición.
  2. - Parásitos.
  3. - Seleccionar pescados

##### UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Peligros en los alimentos.
  1. - Riesgos asociados.
  2. - Medida preventivas.
2. Principales enfermedades vehiculadas por los alimentos.
3. Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades.
4. - Medidas de prevención.
5. Prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos.
6. Legislación alimentaria aplicable.

##### UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS EN EL PROCESADO

1. Higiene de los manipuladores.
  1. - Indumentaria.
  2. - Hábitos de higiene.

3. - Prohibiciones.
  4. - Prácticas correctas de higiene y manipulación.
  5. - Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado.
  6. - Sistemas de autocontrol basados en los APPCC.
2. Peligros en la manipulación de alimentos.
    1. - Riesgos asociados.
    2. - Medidas preventivas.
    3. - Legislación alimentaria aplicable.
  3. Manipulación de los productos frescos.
    1. - Selección: según elaboración y según valor comercial.
    2. - Lavado.
    3. - Clasificación.
    4. - Limpieza del pescado.
    5. - Eviscerado.
    6. - Troceado.
  4. Equipos de manipulación y procesado.
    1. - Manejo y funcionamiento.
    2. - Detección de averías.
  5. Tecnología básica de los procesos de transformación.
  6. Equipos y elementos de trabajo.
    1. - Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas e instalaciones.
    2. - Sistemas de drenaje.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Precauciones generales durante las realizaciones de las actividades de manipulación y procesado.
2. Ley de prevención de riesgos laborales.
3. Aplicación de coordinación en materia preventiva.

## 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](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.com](http://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