



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0319_2 Elaboración de Congelados y Cocinados de Pescado





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

MF0319_2 Elaboración de Congelados y Cocinados de Pescado



DURACIÓN
110 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 MF0319_2 Elaboración de Congelados y Cocinados de Pescado regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo por el que establece el correspondiente Certificado de Profesionalidad Pescadería y Elaboración de Productos de la 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/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

ISO 9001:2015
ISO 14001:2015
IQNET LTD

Con Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (CCE) (Plan: Resolución 100/05)

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 elaboración de congelados y cocinados de pescado.

Objetivos

- Obtener masas y pastas siguiendo las indicaciones de su formulación, garantizando la calidad e higiene de los alimentos.
- Obtener productos refrigerados o congelados aplicando los tratamientos de frío industrial en las condiciones establecidas, garantizando la calidad e higiene de los alimentos.
- Obtener elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados de acuerdo con la receta y el manual de procedimiento, garantizando la calidad e higiene de los preparados.
- Aplicar los procedimientos de fabricación, según normativa, para obtener semiconservas de escabeche.
- Realizar el envasado y embalaje de los productos, preparando máquinas, útiles y materiales necesarios, para obtener productos adecuados, en su presentación.

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 elaboración de congelados y cocinados de pescado.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0319_2 Elaboración de Congelados y Cocinados de Pescado 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. ELABORACIÓN DE CONGELADOS Y COCINADOS DE PESCADO

UNIDAD FORMATIVA 1. 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. 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. □ Fritura de los productos del pescado: características, aceites y maquinaria. Controles del aceite de fritura.
9. Operaciones de elaboración de platos preparados: rebozado, enharinado, empanado, relleno, horneado, montaje. Fórmulas, maquinaria específica.
10. Elaboración de salsas.
11. Envasado de los platos precocinados, nuevas formas de presentación.
12. Envasado en atmósferas protectoras.
13. 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!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group