



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UF2537 Conservación 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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

UF2537 Conservación de Pescados y Mariscos



DURACIÓN
60 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en la Unidad Formativa UF2537 Conservación de pescados y mariscos incluida en el Módulo Formativo MF0016_2 Envasado y conservación 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



Descripción

El curso Conservación de Pescados y Mariscos se presenta como una oportunidad única para adentrarte en un sector en constante crecimiento y con alta demanda laboral. La correcta conservación de pescados y mariscos es crucial para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad del producto final. Con este curso, adquirirás conocimientos avanzados sobre la tecnología de los procesos de conservación, así como sobre la seguridad e higiene necesarias en las instalaciones, equipos y materiales utilizados. Además, aprenderás a prevenir riesgos laborales, asegurando un entorno de trabajo seguro y eficiente. Este curso está diseñado para proporcionarte habilidades clave que te permitirán destacarte en el mercado laboral, abriendo puertas a nuevas oportunidades profesionales. Su formato online te ofrece la flexibilidad de aprender a tu propio ritmo y desde cualquier lugar, facilitando la conciliación con otras responsabilidades. Participar en este curso no solo ampliará tu horizonte profesional, sino que también te posicionará como un experto en un campo de vital importancia para la industria alimentaria. No dejes pasar esta oportunidad de contribuir significativamente a la cadena de valor de los productos del mar. ¡Inscríbete y transforma tu futuro profesional!

Objetivos

- Comprender la tecnología de los procesos de conservación de pescados y mariscos.
- Identificar técnicas de seguridad e higiene en instalaciones y equipos de conservación.
- Aplicar normas de prevención de riesgos laborales en la conservación de productos marinos.
- Analizar los métodos de conservación más efectivos para pescados y mariscos.
- Evaluar la calidad y frescura de los pescados y mariscos conservados.
- Reconocer los materiales adecuados para la conservación de productos marinos.
- Implementar prácticas seguras para la manipulación de pescados y mariscos.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

El curso Conservación de Pescados y Mariscos está dirigido a profesionales y titulados del sector pesquero y alimentario que desean ampliar o actualizar sus conocimientos en tecnología de procesos de conservación, seguridad e higiene de instalaciones, equipos y materiales, así como en la prevención de riesgos laborales. Este curso no es habilitante para el ejercicio profesional.

Para qué te prepara

El curso de Conservación de Pescados y Mariscos te prepara para dominar las técnicas avanzadas de conservación, asegurando la calidad y frescura del producto. Aprenderás sobre la tecnología de procesos de conservación, así como a implementar medidas de seguridad e higiene en instalaciones, equipos y materiales. Además, serás capaz de identificar y prevenir riesgos laborales específicos del sector, garantizando un entorno de trabajo seguro. Este curso es complementario y no habilitante para el ejercicio profesional. La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF2537 Conservación 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

- Técnico en conservación de productos pesqueros - Supervisor de calidad en plantas procesadoras de mariscos - Especialista en seguridad e higiene en la industria pesquera - Inspector de procesos de conservación - Consultor en prevención de riesgos laborales en el sector pesquero - Responsable de almacenes frigoríficos - Emprendedor en negocios de conservación y distribución de mariscos

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD FORMATIVA 1. CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TECNOLOGÍA DE LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN

1. Frío industrial.
2. Manejo y funcionamiento de equipos de conservación.
 1. - Túneles de congelación.
 2. - Armarios.
 3. - Cámaras.
 4. - Cubas.
 5. - Detección de averías en estos equipos.
3. Otros métodos de conservación
4. - El Hielo.
 1. * Tipos.
 2. * Acondicionamiento.
 3. * Utilización higiénica.
5. Agua de mar.
 1. - Enfriada.
 2. - Refrigerada.
 3. - Hielo líquido.
6. Atmósferas.
 1. - Controladas.
 2. - Modificadas.
 3. - Dinámicas.
7. Salazón.
 1. - Utilización higiénica de la sal.
8. Salmuera.
 1. - Clases.
 2. - Ventajas e inconvenientes.
9. Desecado.
10. Ahumado.
11. Ácidos y aditivos químicos.
 1. - Dosificación.
 2. - Forma de aplicación.
12. Viveros.
 1. - Tipos.
 2. - Mantenimiento.
 3. - Depuración de moluscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES QUE SE UTILIZAN EN LA CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Legislación alimentaria aplicable a las técnicas de conservación de alimentos.
2. Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones y maquinaria empleada en la conservación de pescados y mariscos.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

3. Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas e instalaciones en la conservación de pescados y mariscos.
4. Sistemas de autocontrol basados en el APPCC
5. Efectos de las medidas de conservación en la prevención del deterioro de los productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Precauciones generales durante la realización de actividades de conservación.

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