



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



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 escuela de **formación 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.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

Ver curso en la web

Solicita información gratis

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



DURACIÓN

540 horas



MODALIDAD

Online

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education

QUALIFICA2



Titulación Avalada para el
Desarrollo de las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

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

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno
NOMBRE DEL ALUMNO



El presente documento es un certificado de formación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo. La titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo. La titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo. La titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.



DESCRIPCIÓN

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es necesario conocer los diferentes campos en la pescadería 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 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

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.

MATERIALES DIDÁCTICOS

- Manual teórico: MF0315_2 Recepción, Almacenaje y Expedición de Productos de la Pesca
- Manual teórico: UF1223 Acondicionado del Pescado y Marisco
- Manual teórico: MF0317_2 Preparación y Venta de Pescados
- Manual teórico: UF1222 Tecnología de Pescados
- Manual teórico: UF1224 Elaboración de Conservas de Pescado y Mariscos
- Manual teórico: UF1225 Elaboración de Semiconservas, Salazones, Secados, Ahumados y Escabeches
- Manual teórico: UF1226 Elaboración de Congelados de Productos de la Pesca
- Manual teórico: UF1227 Elaboración de Masas, Pastas, Precocinados y Cocinados de Pescado
- Paquete SCORM: MF0315_2 Recepción, Almacenaje y Expedición de Productos de la Pesca
- Paquete SCORM: UF1223 Acondicionado del Pescado y Marisco
- Paquete SCORM: MF0317_2 Preparación y Venta de Pescados
- Paquete SCORM: UF1222 Tecnología de Pescados
- Paquete SCORM: UF1224 Elaboración de Conservas de Pescado y Mariscos
- Paquete SCORM: UF1225 Elaboración de Semiconservas, Salazones, Secados, Ahumados y Escabeches
- Paquete SCORM: UF1226 Elaboración de Congelados de Productos de la Pesca
- Paquete SCORM: UF1227 Elaboración de



** Envío de material didáctico solamente en España.*



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

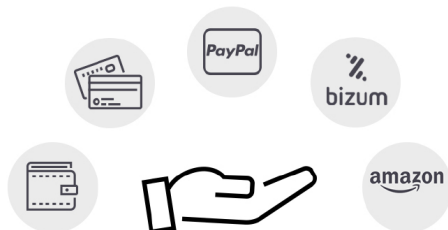
[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

Masas, Pastas, Precocinados y Cocinados de Pescado

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%BECA
Amigo**20%**BECA
Desempleados**15%**BECA
Emprende**20%**BECA
Antiguos
Alumnos

LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE


7 Razones para confiar en Euroinnova

1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 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

Las cifras nos avalan

 **4,7** ★★★★★
2.625 opiniones

 **4,7** ★★★★★
12.842 opiniones

 **8.582**
suscriptores

 **5.856**
suscriptores

2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 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 SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

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

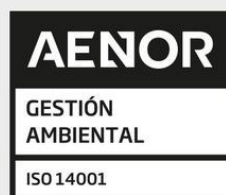


NO ESTARÁS SOLO

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

4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N° 9900000169 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 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

7 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.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

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. Cetáceas 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 (Aw). 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, especias 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.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!