







IN  
—  
BU

***Especialista en Seguridad***



# INESEM

---

## SINESS SCHOOL

### *de Higiene en Pescaderías*

**+ Información Gratis**

**titulación de formación continua bonificada  
empre**

# ***Especialista en Seguridad***

***duración total:*** 180 horas

***horas telefo***

***precio:*** 0 € \*

***modalidad:*** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

## *descripción*

La higiene en los comercios alimenticios es de vital importancia. Los productos que se venden en estos comercios tienen la calidad adecuada para el consumo. El curso de Seguridad e Higiene en Pescaderías recibirá la formación necesaria para conocer las medidas de seguridad e higiene en las pescaderías.

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**



## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que posean conocimientos técnicos en este área.

**+ Información Gratis**

## *objetivos*

- Conocer la clasificación y diferenciación de los pescados
- Conocer cuales son los procedimientos a seguir para la conservación de los pescados
- Conocer los distintos métodos de conservación de los pescados
- Conocer los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH

**+ Información Gratis**

## *para qué te prepara*

El presente curso de Especialista en Seguridad e Higiene proporciona la formación necesaria para poder implantar técnicas de seguridad

## *salidas laborales*

Pescadero, Dependiente de Pescadería, Seguridad Alimentaria

**+ Información Gratis**

## *titulación*

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte del Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del curso, el nombre del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno ha superado, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros emisoras (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**+ Información Gratis**



## INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im  
EXPIDE LA SIGUIENTE

**NOMBRE DEL A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

**Nombre de la Acc**

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre  
Granada, a (día) de (m

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



*forma de bonificación*

+ Información Gratis

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

## ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación  
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

## Formación Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX  
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en  
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s  
mes a la Seguridad Social.

**+ Información Gratis**

## *metodología*

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar por un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder aprobar.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

**+ Información Gratis**

## *materiales didácticos*

- Manual teórico 'Higiene y Seguridad en Pescaderías'

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



Especialista en Seguridad

*profesorado y servicio de tutorías*

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

Nuestro equipo docente estará a su disposición para todo el contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Puede contactar con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregado al matricularse. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular preguntas como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas, etc. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y conseguir una respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas para hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar con el personal del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizaciones, etc.

+ Información Gratis

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



## *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de cada módulo, con una misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

## *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

**+ Información Gratis**

ra la finalización del curso, que dependerá de la  
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual  
y ejercicios interactivos.

## *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

## *revista digital*

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

## *secretaría*

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro equipo de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, así como el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

## *programa formativo*

### **UNIDAD FORMATIVA 1. PRODUCTOS DE PESCADOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PESCADOS**

1. Pesca y características generales.
2. Clasificación y diferenciación de los pescados.
3. La acuicultura.

**+ Información Gratis**

4. Factores organolépticos indicativos de calidad y estado.
5. Estacionalidad de los pescados.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN**

1. Marisco características principales y clasificación.
2. Crustáceos características generales.
3. Clasificación y diferenciación de los crustáceos.
4. Factores organolépticos indicativos de calidad y estado.
5. Moluscos características generales.
6. Clasificación y diferenciación de los moluscos.
7. Factores organolépticos indicativos de calidad y estado.
8. Equinodermos características principales y clasificación.
9. Estacionalidad del marisco.
10. Despojos y productos derivados de los pescados, c...
11. Las algas y su utilización.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CORTE Y LIMPIEZA**

1. Procedimiento a seguir en la limpieza del pescado.
2. Distintos cortes en función de su cocinado.
3. Limpieza de crustáceos y moluscos según la especie.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS**

1. La calidad de los productos.

+ Información Gratis

2.Deterioro del pescado.

3.Almacenamiento y conservación de pescados, crust

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. INFLUENCIA DE LOS PRODUCTOS**

1.Introducción.

2.Clasificación de los alimentos.

3.Vitaminas en el pescado.

4.Minerales.

5.Agua.

## **UNIDAD FORMATIVA 2. HIGIENE Y SEGURIDAD**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE**

1.Los métodos de conservación de los alimentos.

2.El envasado y la presentación de los alimentos.

3.El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad

4.Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación y consumo de alimentos.

5.Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos.

6.Higiene del manipulador.

7.Higiene en locales, útiles de trabajo y envases.

8.Limpieza y desinfección.

9.Control de plagas.

**+ Información Gratis**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

1. Pescados y derivados.
2. Profundización de los aspectos técnico-sanitarios es
3. Los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH propio
4. Complimentación e importancia de la documentación

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LA**

1. Introducción.
2. Factores y situaciones de riesgo.
3. Daños derivados del trabajo.
4. Consideraciones específicas de seguridad.
5. Medidas de prevención y protección.

+ Información Gratis